

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
поварского и кондитерского дела  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ А.А. Анурова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Милютин И.В., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.**

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 05. Основы калькуляции и учета, при освоении профессиональных модулей: ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

## **1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>56</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>8</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>36</b>
практические занятия	<b>10</b>
лабораторные занятия	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1, 2</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.			
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве			
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.			
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания			
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>		
1. Изучение под микроскопом микроорганизмов				
<b>Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1, 2</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности			
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллёз и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения			
	3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.			
	4. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			
	5. Схема микробиологического контроля			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	<b>2</b>	<b>2</b>	

				ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Раздел 2. Основы физиология питания</b>		<b>22</b>		
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1, 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.			
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая пищевая ценность различных продуктов питания.			
	<b>Практические занятия</b>	2	2	
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности			
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1, 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.			
	2. Усвояемость пищи: понятия, факторы, влияющие на усвояемость пищи			
	<b>Практические занятия</b>	2	2	
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта			
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.			
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1, 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека			
	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда			
	<b>Практические занятия</b>	2	2	
	1. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)			
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1, 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.			
	2. Возрастные особенности питания детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.			
	<b>Практические занятия</b>	2	2	

	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка сообщений	2	1, 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека	2	1, 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	4	1, 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация – правила проведения.			
	3. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.			
	<b>Практические занятия</b>			
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.	2	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СанПин 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	1, 2		
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	1, 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска(студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок, Перечень разрешенных и запрещённых добавок.			<b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1, 2</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приёмке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация			
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	<b>1, 2</b>	
Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья Подготовка к дифференцированному зачету				
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	
<b>Всего</b>			<b>56</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы, стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточный дидактический материал и др.;

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер,
- средства аудиовизуализации,
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ] <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-1-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III,48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ.2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.. продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016-01-01. –М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуг общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –Введ. 2015 -01-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01ю – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610 н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

##### Основные источники:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

#### Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2008- 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г.,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

#### Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b> основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> Фронтальный контроль: - устный опрос Индивидуальный контроль: - письменный опрос; - тестирование; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b> соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Индивидуальный контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей		
---	--	--

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
технологии продукции общественного питания  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Губернюк Т.А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.**

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 62 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>74</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>12</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>62</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>40</b>
практические занятия	<b>14</b>
лабораторные занятия	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов.</b>		<b>74</b>		
<b>Тема 1.1. Теоретические основы товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1, 2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Химический состав пищевых продуктов.			
	2. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.			
	3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.			
	4. Требования системы ХАССП к условиям и организации хранения продуктов и запасов на предприятиях питания.		<b>1</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Нормативно-техническая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиНы) на пищевые продукты. Составление характеристики сырья для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок (по индивидуальному заданию), используя нормативно-технологическую документацию.	4		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.			
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о естественной убыли пищевых продуктов. 2. Сообщение по теме «Антибиотики».				
<b>Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров, хранение и отпуск</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1, 2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Классификация продовольственных товаров.			
	2. Виды складских помещений и требования к ним.			
	3. Размещение товаров на складе. Правила товарного соседства.			
<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		ОК 01-07	

	1. Документальное поступление продуктов от поставщика на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач.	2		ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет запрещённых к использованию продуктов на предприятиях питания.	2		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1, 2	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Свежие овощи.			
	2. Свежие плоды.			
	3. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.			
	<b>Лабораторные занятия</b>	2		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Экспертиза свежих овощей и плодов: определение наличия пестицидов; установление характеристики микрофлоры продукта, его уровня бактериального загрязнения, а также возможности продукта к передаче инфекции; распознавание возможных отклонений в химическом составе пищевого продукта.	2		
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Сообщение по теме «Быстрозамороженные овощи и плоды».	2		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1, 2	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Крупы.			
	2. Мука.			
	3. Макароны изделия.			
	4. Хлеб и хлебобулочные изделия.			
	<b>Практические занятия</b>	4		ОК 01-07 ОК 09-10
1. Распознавание ассортимента круп и макаронных изделий.	4			

	2. Решение ситуационных (практических) задач.			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Экспертиза крупы: выявление наличия каких-либо добавок или примесей; установление характеристики микрофлоры продукта, его уровня бактериального загрязнения, а также возможности продукта к передаче инфекции; распознавание возможных отклонений в химическом составе пищевого продукта.	2		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Хлеб и хлебобулочные изделия»	<b>2</b>		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1, 2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Молоко, сливки, сгущённое молоко и сливки.			
	2. Кисло-молочные продукты.			
	3. Сыры.			
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Экспертиза молока: выявление наличия каких-либо добавок или примесей; установление характеристики микрофлоры продукта, его уровня бактериального загрязнения, а также возможности продукта к передаче инфекции; распознавание возможных отклонений в химическом составе пищевого продукта.	2		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика, яичных продуктов и пищевых жиров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1, 2</b>	ОК01-07 ОК 09-10
	1. Яйца и яичепродукты.			
	2. Растительные масла.			
	3. Масло коровье.			
	4. Маргарин.			
	5. Кулинарные жиры.			
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1, 2</b>	ОК 01-07

<b>Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.</b>	1. Живая, охлаждённая, мороженая рыба.			OK 09-10
	2. Солёная, вяленая, сушёная и копчёная рыба.			
	3. Балычные изделия.			
	4. Рыбные консервы и презервы.			
	5. Икра. Нерыбные продукты моря.			
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет консервы из нерыбного водного сырья.	2		OK 01-07 OK 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1, 2	OK 01-07 OK 09-10
	1. Мясо убойных животных.			
	2. Мясо птицы.			
	3. Колбасные изделия и мяскопчёности.			
	4. Мясные консервы.	2		OK01-07 OK 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Лабораторные занятия</b> 1. Экспертиза колбасных изделий: выявление наличия каких-либо добавок или примесей; установление характеристики микрофлоры продукта, его уровня бактериального загрязнения, а также возможности продукта к передаче инфекции; распознавание возможных отклонений в химическом составе пищевого продукта.	2		
<b>Тема 1.9. Товароведная характеристика кондитерских изделий и вкусовых товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1, 2	OK01-07 OK 09-10
	1. Кондитерские изделия.			
	2. Чай, кофе и кофейные напитки.			
	3. Пряности, приправы и специи.			
	4. Алкогольные напитки.	4		OK01-07
	<b>Практические занятия</b>			

	1. Распознавание видов пряностей и приправ.	4		ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Проработка конспекта занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к дифференцированному зачету	2		ОК01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	2		ОК01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>74</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Товароведения продовольственных товаров».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- компьютерный стол,
- проектор,
- столы для обучающихся,
- компьютер с выходом в Internet,
- комплект учебно-методической документации,
- плакаты.

##### **Оснащение лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- производственный стол,
- весы электронные,
- овоскоп,
- прибор для определения наличия нитратов,
- калориметр,
- линейки,
- ножи.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Нормативные источники:

1. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31.
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

##### Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., цв. ил.

##### Дополнительные источники:

1. Иванова Т. М. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов вузов / Т. М. Иванова. - М.: Академия, 2004. – 350 с.
2. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2007. – 333 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2013. – 96 с.
4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения:

учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

5. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2013. – 592 с.

6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2007. – 448 с.

7. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2003. – 236 с.

#### Периодические издания:

1. Журнал «Пищевая промышленность» URL <http://www.foodprom.ru/>

#### Интернет-ресурсы:

1. Товароведение продовольственных товаров. URL <https://studfiles.net/preview/3061896/>

2. Государственный стандарт «Товароведная характеристика продуктов питания» URL <https://gosstandart.info/produkty-pitaniya/ovoshchi/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;</li> <li>- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Фронтальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос.</li> </ul> <p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- оценка выполнения внеаудиторной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>Дифференцированный зачёт</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный опрос.</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</li> <li>- соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие требованиям инструкций, практических занятий;</li> <li>- Рациональность действий;</li> <li>- Выполнение заданий в полном объеме.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</li> </ul>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
технологии продукции общественного питания  
протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Губернюк Т.А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области физики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Данная рабочая программа направлена на формирование профессиональных компетенций, связанных с организацией рабочего места, эксплуатацией оборудования при выполнении работ по профессии «Повар», «Кондитер», «Пекарь» в рамках сдачи демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills компетенций: 32 Кондитерское дело, 34 Поварское дело, 47 Хлебопечение.

## 1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний, а также формирование необходимых общих и профессиональных компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного

- ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

- приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,
- правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 126 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>150</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>24</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>126</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>114</b>
практические занятия	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Техническое оснащение организаций питания</b>		<b>108</b>		
<b>Тема 1.1. Производственный контроль (система ХАССП)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	1, 2	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	1. Требования системы ХАССП к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде на предприятиях питания.			
	2. Охрана труда и техника безопасности предприятий питания.			
	3. Мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.			
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>4</b>	3	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11	
1. Сообщение по теме «Производственный травматизм».				
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование предприятий питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1, 2	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	1. Виды и классификация технологического оборудования предприятий питания. Техническая документация оборудования.			
	2. Нейтральное оборудование (зонты вытяжные, столы производственные, ванны моечные, стеллажи, тележки-шпильки).			
	3. Оборудование весовое и упаковочное (весы порционные, вакуумный упаковщик, термоупаковщик).			
	4. Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов (овоскоп, нитротестер, стерилизатор для ножей).			
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>4</b>	3	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
1. Создать презентацию в программе Power Point по теме «Способы упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий»				
<b>Тема 1.3. Механическое оборудование: назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	1, 2	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	1. Общие сведения о машинах и механизмах.			
	2. Машины для обработки овощей (картофелеочистительные, овощерезательные и протирочные машины, бликсеры).			
	3. Машины для обработки мяса и рыбы (пилы, мясорубки, куттеры, фаршемешалки, тендерайзеры, маринаторы, рыбочистки, котлетоформовочные ипельменные аппараты).			
	4. Машины для приготовления теста (мукопросеиватели, тестомесы, миксеры планетарные, тестораскатки, пресс для пиццы, дозировочное и отсадочное оборудование).			
	5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров (слайсер, хлеборезки, сыротёрки).			
	6. Решение производственных ситуаций, связанных с возможными неполадками			

	механического оборудования.			
	7. Расчёт производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования.			
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	2,3	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования			
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Конспектирование текста «Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования»	<b>2</b>		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Тепловое оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>		
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании.			
	2. Варочные аппараты (пищеварочные котлы, пароварки, рисоварки, макаронварки, аппараты Sous Vide).			
	3. Жарочное оборудование (сковороды, фритюрницы, блинные аппараты, тостеры, шашлычницы, грили контактные, грили лавовые, грили-саламандер, гриль-печь на углях, печи-коптильни).			
	4. Универсальное тепловое оборудование (плиты электрические, плиты индукционного типа, пароконвектоматы, микроволновые печи).			
	5. Многофункциональное оборудование (тепловые линии).			
	6. Оборудование раздаточных линий (мармиты, витрины тепловые, столы подогреваемые, прилавки для первых и вторых блюд, салат-бары тепловые).			
	7. Водогрейное оборудование (кипятильники, водонагреватели).			
	8. Хлебопекарное и кондитерское оборудование (подовые печи, конвекционные печи, шкафы расстоечные, вафельницы, термомиксеры, лампы для карамели, машины для глазирования и декорирования, ванны для темперирования шоколада, аппараты для приготовления сахарной ваты).			
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	2,3	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования				
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Сообщение по теме «Вред и польза приготовления пищи в СВЧ-шкафах». 2. Заполнение таблицы «Технические характеристики оборудования» аппарат для хот-догов, аппарат для шаурмы.	<b>4</b>		
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>		

<b>Холодильное оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</b>	1. Общие сведения о холодильном оборудовании.			
	2. Камеры и шкафы холодильные, шкафы шоковой заморозки.			
	3. Торгово-холодильное оборудование (витрины, горки, бонеты).			
	4. Льдогенераторы, сокоохладители, фризеры для мягкого мороженого, фризеры для ролл мороженого, батч фризеры для мороженого.			
	5. Льдомиксеры или пакоджеты.			
<b>Практические занятия</b>		2	2,3	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования				
<b>Самостоятельная работа:</b>		6		
1. Преимущества и недостатки холодильного оборудования; 2. Составление конспекта по теме «Охлаждение складских помещений при помощи сплит-системы».				
<b>Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>40</b>		
<b>Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1, 2	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	1. Классификация и типизация предприятий общественного питания (ПОП). Услуги общественного питания. 2. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП.			
<b>Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	24	1, 2	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	1. Общие требования к организации рабочих мест.			
	2. Организация работы складских помещений. Правило приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.			
	3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.			
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.			
	5. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.			
	6. Организация работы кондитерского производства.			
	7. Организация работы хлебопекарного производства.			
	8. Правила отпуска и хранения готовой кулинарной и кондитерской продукции.			
	9. Выбор технологического оборудования для кейтеринга.			
	10. Составление схем организации рабочих мест зон кухни, для различных процессов приготовления кулинарной и кондитерской продукции.			
<b>Практические занятия</b>	6	2,3	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11 ПК 1.1-1.5	
1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).				

	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)			
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Подготовка к дифференцированному зачету	4	3	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	Дифференцированный зачёт	2	3	ОК 01 – 07 ОК 09 – 11
	<b>Всего:</b>	<b>150</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Техническое оснащение организаций питания».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** компьютерный стол, проектор, столы для обучающихся, компьютер с выходом в Internet, комплект учебно-методической документации, плакаты.

**Оснащение лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Основное оборудование: плиты индукционные, микроволновая печь, пароконвектомат, конвекционная печь, фритюрница, гриль, шкаф для расстойки теста, миксер планетарный, куттер, слайсер, мясорубка, овощерезательная машина, тестораскаточная машина, тестомесильная машина, шкаф холодильный комбинированный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор, стол с охлаждаемой столешницей, весы настольные электронные, овоскоп, нитротестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик, машина посудомоечная, шкаф сушильный.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж, тележки-шпильки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тятка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, термометр со щупом, набор ножей «поварская тройка», кисть силиконовая, скалки деревянные, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни, формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л, набор сковород диаметром 24см, 32см, гриль сковорода, корзины для органических и неорганических отходов,

Посуда для презентации: тарелки глубокие, (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши, блюдо прямоугольное; соусники.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг.1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
11. Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).
12. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА– М, 2012.- 176 с.
13. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
14. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

#### Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (2-е изд., стер.) учебник , Академия, 2017.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (1-е изд.) учебник, Академия, 2017.

#### Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. – 496 с.
2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко. – М., 2013. – 192 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования. 13-изд., перераб. и доп. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2016. - 320 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
5. Лутошкина Г. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / Г. Г. Лутошкина. – 2-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 416 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

#### Периодические издания:

1. Журнал Ресторатор CHEF URL <http://restoratorchef.ru/>
2. Все о ресторанном бизнесе URL <http://www.restoranoved.ru/>

#### Интернет-ресурсы:

1. Русский проект. Оснащение ресторанов, кафе, магазинов. URL <http://www.rp1990.ru/technology/>
2. Сухаревка URL [http://www.suharevka.ru/catalog/list.php?SECTION\\_ID=141](http://www.suharevka.ru/catalog/list.php?SECTION_ID=141)
3. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
4. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
5. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы</li> <li>– действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп</li> <li>– технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой</li> <li>– кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды</li> <li>– для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской</li> <li>– продукции;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами</li> <li>– изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>	<p>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Фронтальный контроль: - устный опрос; Индивидуальный контроль: - тестирование; - оценка выполнения внеаудиторной работы;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Дифференцированный зачёт</i> - устные ответы.</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления</li> <li>– полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники</li> <li>– безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства</li> <li>– технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его</li> <li>– назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,</li> <li>– правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</li> </ul>	<p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий. - Рациональность действий; - Выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Индивидуальный контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе занятий.</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
поварского и кондитерского дела  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ А.А. Анурова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Анурова А.А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, права, географии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.05 Калькуляция и учет.

## 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

– проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

– ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

– применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

– защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

– принципы рыночной экономики;

– организационно-правовые формы организаций;

– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

– способы ресурсосбережения в организации;

– понятие, виды предпринимательства;

– виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

– нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

– основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

– формы и системы оплаты труда;

– механизм формирования заработной платы;

– виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

## 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 62 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	74
Самостоятельная работа	12
Обязательная учебная нагрузка	62
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	12
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
	<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Принципы рыночной экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	10	1, 2	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9-ОК11
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.			
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.			
	<b>Практические занятия.</b>	2	2	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9-ОК11
	<b>Практическое занятие 1.</b> Решение задач по теме: Показатели использования основных производственных фондов.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. <b>Источники информации</b> Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: <a href="http://www.Economi.gov.ru">http://www.Economi.gov.ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar.ru</a>	4		
<b>Тема 1.2.</b> Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<b>Содержание учебного материала</b>	20	1, 2	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9-ОК11
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.			
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.			
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.			
	<b>Практические занятия</b>	2	2	ОК1-ОК5, ОК7, ОК9-ОК11
	<b>Практическое занятие 2.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации»	4		

	<p>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»</p> <p><b>Источники информации</b></p> <p>1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).</p> <p>2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.2007 № 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)</p> <p><b>Интернет-ресурсы:</b> <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a>, <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a></p>			
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>				
<b>Тема 2.1</b> Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2, 3	OK1-OK5, OK7, OK9-OK11
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.			
	2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников			
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		OK1-OK5, OK7, OK9-OK11
	<b>Практическое занятие 3.</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора			
<b>Практическое занятие 4.</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. <b>Источники информации</b> Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон:[принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	<b>2</b>			
<b>Тема 2.2</b> Механизм формирования и формы оплаты труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2, 3	OK1-OK5, OK7, OK9-OK11
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.			
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.			
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся			
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		OK1-OK5, OK7, OK9-OK11
<b>Практические занятия 5.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к дифференцированному зачету	<b>2</b>			
	<b>Дифференцированный зачет:</b>	<b>2</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>74</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Социально – экономических дисциплин»

1. Кабинет соответствует санитарно-гигиеническим требованиям
  2. Кабинет имеет комплект специализированной мебели для:
    - организации рабочего места преподавателя;
    - организации рабочих мест обучающихся;
  3. В кабинете имеется:
    - интерактивная доска,
    - персональный компьютер,
    - проектор,
    - колонки
  4. Программное обеспечение для интерактивной доски
  5. Программное обеспечение для персонального компьютера:
    - Операционная система Windows XP
    - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice
    - Программы утилиты (антивирусная программа ESETNOD 32, программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
    - Программа для распознавания текста FineRead
    - Программа для работы с видеопроектором
    - Программа выхода в сеть Интернет Opera, MozillaFirefox (через переносной модем)
  6. Установлен встроенный секционный шкаф для хранения учебного оборудования
  7. Боковая стена (противоположная окнам) используется для постоянной и временной экспозиции.
  8. В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»:
    - Учебные пособия
    - Лазерные диски с презентациями к урокам
    - Тестовые задания для проведения входного, промежуточного, итогового контроля
    - Накопительные папки с индивидуальными заданиями для обучающихся
- Программа учебной дисциплины разработана с учетом потребностей работодателя.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.
11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. Образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. Образования-\_Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.
8. Яковлев А.И.Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

Интернет-источники:

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economi.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Усвоенные знания:</b>		
<p>- Принципы рыночной экономики;</p> <p>- Организационно-правовые формы организаций;</p> <p>- Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>- Механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>- Социально-экономические функции и роль отрасли общественного питания в хозяйстве страны, раскрытие проблемы нормального функционирования предприятия в условиях рыночной экономики</p> <p>- Действующие законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов гражданских прав, организационно-правовые формы юридических лиц, виды договоров в хозяйственной деятельности и порядок их составления, Федеральные законы в области защиты прав потребителей.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>- Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>Фронтальный контроль:</p> <p>- устный опрос.</p> <p>Индивидуальный контроль:</p> <p>- тестирование;</p> <p>- письменный опрос</p> <p>- доклад, сообщение, отчет.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</b></p> <p>- устный опрос.</p>
<b>Освоенные умения:</b>		
<p>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p> <p>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p> <p>- разбираться в принципах деятельности предприятия, в индивидуальном предпринимательстве, в использовании основных фондов предприятия, показателях использования оборотных средств, нормирования сырья, сущности и принципах организации труда, его оплаты, назначении, содержании и характеристике бизнес-плана предприятия, формирование плана производства и реализации продукции.</p> <p>- понятие и содержание издержек производства и себестоимости продукции, основных видов налогов, сущности и распределении прибыли, механизме регулировании цен, системе управления качеством продукции, методом защиты интересов им прав потребителей</p> <p>- Использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>Фронтальный контроль:</p> <p>- устный опрос.</p> <p>Индивидуальный контроль:</p> <p>- тестирование;</p> <p>- письменный опрос</p> <p>- доклад.</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</b></p> <p>- устный опрос.</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО  
предметной цикловой комиссией  
социально-экономических дисциплин  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Л.В. Вайзина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г.

Организация - разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчики:  
Фефелова Любовь Александровна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования, разработанная в соответствии с ФГОС СПО, с учетом примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области биологии Общие знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, связаны с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП 12. Организация обслуживания.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

составлять товарный отчет за день;

определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

принимать оплату наличными деньгами;

принимать и оформлять безналичные платежи;

составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

виды учета, требования, предъявляемые к учету;

задачи бухгалтерского учета;

предмет и метод бухгалтерского учета;

элементы бухгалтерского учета;

принципы и формы организации бухгалтерского учета

особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  
 правила документального оформления движения материальных ценностей;  
 источники поступления продуктов и тары;  
 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;  
 методику осуществления контроля за товарными запасами;  
 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  
 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  
 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  
 порядок оформления и учета доверенностей;  
 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  
 правила торговли;  
 виды оплаты по платежам;  
 виды и правила осуществления кассовых операций;  
 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  
 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной терминологии профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>агать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>бенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

		планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2 - 3.5, ПК 4.2 - 4.5, ПК 5.5	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
ПК 5.3	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

#### 1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>52</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>32</b>
практические занятия	<b>16</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
<b>Тема.1</b> <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b> Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	4	2	ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5
	<b>Практическое занятие.</b> «Процентные вычисления»; «Товарные вычисления»	2		
	<b>Тема 2 Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание</b> Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	4	2
	<b>Практическое занятие.</b> Работа со Сборником рецептур. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	4		

<b>Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание</b>	4	2	ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5  ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление			
	<b>Практическое занятие.</b> «Составление Договора о материальной ответственности». «Документальное оформление результатов инвентаризации».	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) Изучение Приказа Минфина от 13.06.1995 № 49 (ред. От 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств			
<b>Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций</b>	<b>Содержание</b>	6	2	ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5 ПК.5.1 ПК. 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.			
	<b>Практическое занятие.</b> «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания». «Составление товарного отчет за день»	4		
<b>Тема 5 Учет продуктов</b>	<b>Содержание</b>		2	ОК.01 ОК 2 ОК

<b>на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве предприятий общественного питания. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	6		3 ОК.4 ОК 4 ОК 5  ПК.5.1 ПК. 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	<b>Практическое занятие.</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2		
<b>Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание</b>	6	2	ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5  ПК.5.1 ПК. 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	Правила торговли. Виды оплат по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.			
	<b>Практическое занятие.</b> «Оформление расходных кассовых ордеров»	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. От 03.07.2016) «О защите прав потребителей», «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016) Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 года №55			
<b>Консультации</b>		<b>4</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Итого</b>		<b>52</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Бухгалтерского учёта.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; калькулятор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий): учебник/ Н.П. Кондраков. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 584с.
2. Богаченко, В.М. Бухгалтерский учет: учебник/ В.М. Богаченко, Н.А. Кириллова. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 538с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Гражданский кодекс РФ (часть первая): федер. закон: принят от 30.11.1994 № 51-ФЗ: в ред. от 18.07.2019 [№ 177-ФЗ](#) // Справ. – правовая система Консультант Плюс.
2. Гражданский кодекс РФ (часть вторая): федер. закон: принят от 26.01.1996 № 14 –ФЗ: в ред. от 18.03.2019 [№ 34-ФЗ](#) // Справ. – правовая система Консультант Плюс.
3. Налоговый кодекс РФ (часть первая): федер. закон: принят от 31.08.1998 № 146-ФЗ: в ред. от 02.08.2019 № 269-ФЗ // Справ. – правовая система Консультант Плюс.
4. Налоговый кодекс РФ (часть вторая): федер. закон: принят от 05.08.2000 №117–ФЗ: в ред. от 30.07.2019 №255-ФЗ //Справ. – правовая система Консультант Плюс.
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ в ред. от 02.08.2019 №317-ФЗ // Справ. – правовая система Консультант Плюс
6. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон от 30.12.2001 №197-ФЗ в ред. от 27.12.2018// Справ. – правовая система Консультант Плюс.
7. Об утверждении плана счетов бухгалтерского учёта финансово – хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению: приказ Минфина РФ от 31.10.2000 № 94н: в ред. от 08.11.2010 № 142н// Справ. – правовая система Консультант Плюс.
8. Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации: приказ Минфина РФ от 29.07.1998 № 34н: в ред. от 24.12.2010 №186н: с изм. от 11.04.2018 № 74н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
9. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008: приказ Минфина РФ от 06.10.2008 № 106н: в ред. от 28.04.2017 № 69н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
10. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99: приказ Минфина РФ от 06.07.1999 №43н: в ред. от 08.11.2010 №142н: с изм. от 29.01.2018 // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
11. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет материально – производственных запасов» ПБУ 5/01: приказ Минфина РФ от 09.06.2001 №44н: в ред. от 16.05.2016 №64н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
12. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01: приказ Минфина РФ от 30.03.2001 №26н: в ред. от 16.05.2016 №64н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
13. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99: приказ Минфина РФ от 06.05.1999 №32н: в ред. от 06.04.2015 №57н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.
14. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99: приказ Минфина РФ от 06.05.1999 №33н: в ред. от 06.04.2015 №57н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.

15. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет нематериальных активов» ПБУ 14/2007: приказ Минфина РФ от 27.12.2007 №153н: в ред. от 16.05.2016 №64н // Справ.- правовая система Консультант Плюс.

16. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет расчетов по налогу на прибыль организаций» ПБУ 18/02: приказ Минфина РФ от 19.11.2002 №114н: в ред. от 06.04.2015 №57н // Справ. - правовая система Консультант Плюс.

17. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учет финансовых вложений» ПБУ 19/02: приказ Минфина РФ от 10.12.2002 № 126н: в ред. от 06.04.2015 №57н // Справ. - правовая система Консультант Плюс.

18. Положение о платежной системе Банка России: утв. Банком России от 06.07.2017 №595-П: в ред. Указаний Банка России от 16.07.2019 № 5209–У // Справ. – поисковая система Консультант Плюс.

19. Указание о порядке ведения кассовых операций юридическими лицами и упрощенном порядке ведения кассовых операций индивидуальными предпринимателями и субъектами малого предпринимательства: утв. Банком России от 11.03.2014г. №3210-У: в ред. от 19.06.2017 № 4416 - У// Справ. – поисковая система Консультант Плюс.

20. Положение о правилах осуществления перевода денежных средств: утв. Банком России от 19.06.2012г. №383-П: в ред. Указаний Банка России от 11.10.2018 № 4930 – У // Справ. – поисковая система Консультант Плюс.

21. Об утверждении методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств: приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49: в ред. от 08.11.2010 № 142н// Справ. – правовая система Консультант Плюс.

22. Воронина, Л.И. Основы бухгалтерского учета: учебник/ Л.И. Воронина. - М.: ИНФРА-М, 2019. – 346с. (Среднее профессиональное образование).

23. Черник, Д.Г. Налоги и налогообложение: учебник и практикум для СПО/ Д.Г. Черник, Ю.Д. Шмелев.- М. Издательство Юрайт, 2019.- 408с. (Профессиональное образование)

#### **Периодические издания:**

1. Коммерсантъ
2. Современная торговля
3. Управление продажами
4. Практический журнал для бухгалтера Главбух

#### **Интернет ресурсы:**

1. <http://www.consultant.ru/> Справочно – правовая система Консультант Плюс
2. <http://www.minfin.ru>. – Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
3. <http://www.cbr.ru> - Официальный сайт ЦБ РФ
4. <http://www.fa.ru> - Официальный сайт Финансового университета
5. <http://www.znaniium.com> – Электронно – библиотечная система (ЭБС) Znaniium.com
6. Система автоматизации 1С: Бухгалтерия 8.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий. Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины. Текущий контроль проводится в форме сдачи контрольных и технических нормативов, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести</li> </ul>	<p><b>Промежуточная</b></p>

учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам

**аттестация:**

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

**Промежуточная**

**аттестация**

в форме дифференцированного зачета/ экзамена по ОП.05 в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
технологии молока и молочных продуктов  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Т.А. Вечерко

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Вечерко Т. А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области ОБЖ и права. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 03.Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у выпускников представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и отдыха человека с требованиями к его безопасности.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структуру плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	(самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива и личности. Основы проектной деятельности.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда. Выбирать, безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

		инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил техники безопасности.
--	--	---	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 46 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Самостоятельная работа	8
Обязательная учебная нагрузка	46
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	10
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2	ОК 03 ОК 06
	1. Основные понятия в области охраны труда. Цели и задачи дисциплины, межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли			
<b>Раздел 1</b>	<b>Правовые основы охраны труда в Российской Федерации</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 1.1</b> Законодательство в области охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	1	6	ОК 03 ОК 06
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятия, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации. Трудовой кодекс Российской Федерации. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.			
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. (ТК РФ ст.210). Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ ст.211)			
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание.	2		
<b>Тема 1.2</b> Обеспечение охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2	ОК 03 ОК 06
	1. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральные инспекции труда: Назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Роспотребнадзор, пожарная инспекция), их назначение и функции			
	2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: дисциплинарная, административная, уголовная.	2		
<b>Тема 1.3</b> Организация охраны труда на предприятиях	<b>Содержание учебного материала</b>	2	4	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение			
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	2		

	Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников			
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации.	3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	ОК 01 – ОК 05 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1
	Проведение вводного и первичного инструктажа			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение нормативных материалов ФЗ-197 по вопросам: - Госнадзор и контроль за соблюдением законодательства об ОТ - права госинспектора - установление ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области ОТ		2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>17</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 2.1</b> Опасные и вредные производственные факторы	1. Основные понятия: условия труда, классификация условий труда по степени вредности и опасности. Тяжесть и напряженность трудового процесса. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Понятие освещенности помещений. Мероприятия по поддержанию установленных норм	2	6	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 04 ОК 02
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля), их воздействие на человека.	2		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2		
	4. Аттестация рабочих мест по условиям труда. ФЗ «О специальной оценке условий труда». Порядок проведения, сроки, оформление документации.	1		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	ОК 01 – ОК 05 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Исследование освещения производственных помещений			
	Расчет напряженности труда			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			

	Изучение ГОСТ ССБТ 12.0.003-2015 Опасные и вредные производственные факторы. Классификация. Изучение Постановления № 73 Формы документов при расследовании несчастных случаев, правила их заполнения.		2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Тема 2.2</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	4	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	1. Производственный травматизм. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Несчастные случаи, понятие, классификация. Порядок расследования, учета и документального оформления. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах), при поражениях холодильными агентами. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний			
	2. Профессиональные заболевания: понятие, классификация. Порядок расследования острых и хронических заболеваний, документальное оформление. Основные мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний.	2		
	<b>Тематика практических занятий</b> Расследование несчастных случаев		2	ОК 01 – ОК 05 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Раздел 3</b>	<b>Основы обеспечения электробезопасности и пожарной безопасности</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1</b> Воздействие электрического тока	<b>Содержание учебного материала</b>	2	4	ОК 01 ОК 03 ОК 06
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).			
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	2		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. СИЗ от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2,3		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>Тема 3.2</b> Пожарная безопасность	1. Пожарная безопасность: понятие, причины, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны на предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности на предприятиях.	2	4	ОК 01 ОК 03 ОК 06
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятиях общественного питания.	2		
	3. Первичные средства пожаротушения, назначение, хранение, правила использования. Противопожарное водоснабжение. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		2	ОК 01 – ОК 07 ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Работа над учебным материалом Составление презентации «Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования»		2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
<b>Тема 3.3</b> Соблюдение требований безопасности при эксплуатации технологического оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>	3	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
	1. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Подготовка к дифференцированному зачету		2	
Дифференцированный зачет		3	2	
<b>Всего</b>			<b>54</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска учебная; шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; проектор; экран; наглядные пособия (плакаты, в/ролики).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (с изм. от 30.10.2017г)
6. Федеральный закон от 24 июля 1998г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» (с изм. 10.08.2017г).
7. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. 29.09.2017г).
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» (с изм. 10.08.2017г)
9. Федеральный закон от 31 июля 2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
10. Федеральный закон от 28.12.2013г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (с изм. 13.07.2015г)
11. Постановление Минтруда РФ № 73 «О расследовании несчастных случаев на производстве» от 20.02.2014г.
12. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000г (с изм. 24.12.2014г)
13. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г (с изм. 20.09.2017г).
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (с изм. 20.06.2016г.)
16. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО/В.М. Калинина. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 320с.
17. Попов, Ю. П. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Ю.П. Попов. — 5-е изд., стер. - Москва : КноРус, 2019. — 224 с. — (Текст электронный, ВООК.ru).
18. Косолапова, Н.В. Охрана труда: учебник для СПО / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2019. — 181 с. — (Текст электронный, ВООК.ru)
19. Колтунов, В.В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва: КноРус, 2017. — 222 с. — (Текст электронный, ВООК.ru)

#### Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2003. -240 с.
2. Гейц И.В. Охрана труда. Учебно-практическое пособие 3-е изд., перераб. – М.: «Дело и Сервис», 2008. - 288с.
3. Графкина М.В. Охрана труда и производственная безопасность: учеб. – М.: Проспект, 2009. – 432 с.
4. Ефремова О.С. Охрана труда. Справочник специалиста. – 2-у изд. перераб. и доп. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2014. – 800с.
5. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие/ Ю.П.Попов. – 4-е изд. перераб. – М.:КНОРУС, 2014. – 224с. – (Среднее профессиональное образование)
6. Раздорожный А.А.Охрана труда и производственная безопасность: Учебное пособие – М.: издательство «Экзамен», 2005. – 512 с.
7. Охрана труда: Путеводитель по нормативным документам. Методическое пособие. Издание 4-е, с изменениями и дополнениями. – Красноярск: Комитет труда администрации Красноярского края, 2004.– 576 с.

#### Интернет - ресурсы

- Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>
- Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
- Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
- Инструкции и учебные фильмы по охране труда <http://www.ohr.econavt.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения 1	Критерии оценки 2	Формы и методы оценки 3
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>При тестировании не менее 50% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>При тестировании не менее 50% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тестирование по темам;</li> <li>-самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы;</li> <li>-оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</li> </ul> <p>Фронтальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос.</li> </ul>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям оформления.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора последовательностей действий</p> <p>правильное выполнение заданий в полном объеме</p> <p>Соответствие требованиям инструкций;</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> <p>Соответствие требованиям инструкций</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>-оценка заданий для самостоятельной работы;</li> <li>-работа с нормативными материалами;</li> <li>-оценка выполнения творческой работы;</li> <li>-тестирование по темам;</li> <li>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе проведения практических заданий.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ  
ЯЗЫК)

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
общих гуманитарных дисциплин  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Т.В. Утюпина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Пономарева Р. А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.**

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, обществознания, географии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.13 Деловая культура, ОП.12 Организация обслуживания.

## **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

## **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 94 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
Максимальная учебная нагрузка	<b>104</b>
Самостоятельная работа	<b>10</b>
Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	<b>94</b>
в том числе:	
практические занятия	94
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел № 1 «The role of English in professional activities - Роль английского языка в профессиональной деятельности»</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 1.1 «The role of English in professional activities»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 1: Лексическая работа по теме. Работа с текстом «Why do We Learn English». Ответы на вопросы.	2	2	ОК 2 ОК 4 ОК 9
<b>Раздел № 2. «Types of catering and staff work - Типы предприятий общественного питания и работа персонала».</b>		<b>14</b>		
<b>Тема 2.1 «From the history of the food industry»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 2: Лексическая работа по теме. Работа с текстом «From the history of the food industry», вопросы к тексту Практическое занятие № 3: Повторение Present Simple. Выполнение упражнений. Тестирование	4	2	ОК 1 ОК 8 ОК 9
<b>Тема 2.2 «Catering staff»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 4: Работа с текстом «People in the Kitchen», People in the restaurant». Ответы на вопросы.	2	2	ОК 1 ОК 2
<b>Тема 2.3 «Types of bars»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие № 5: Лексическая работа по теме: «Types of bars». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие № 6: Работа с текстом «At the bar», вопросы к тексту. Развитие навыка диалогической речи.	4	2	ОК 1 ОК 9
<b>Тема 2.4 «Restaurants».</b>	Практическое занятие № 7: Работа с текстом «Fast food restaurants». Развитие навыка устной речи.	2		ОК 4
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить презентацию об одном из ресторанов быстрого питания.	2		
<b>Раздел № 3. «Kitchen. Production facilities and equipment - Кухня. Производственные помещения и оборудование».</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 3.1 «The kitchen staff»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №8: Работа с текстом «The kitchen staff». Развитие навыков монологической речи.	2	2	ОК 1 ОК 2
<b>Тема 3.2 «Cooking appliances and Measurements»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №9: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Kitchen cooking appliances». Выполнение послетекстовых упражнений. Практическое занятие №10: Работа с текстом «Imperial measurements». Тестирование по временам группы «Indefinite».	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5
<b>Тема 3.3 «Kitchen areas»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №11: Работа с текстом «Kitchen design», ответы на вопросы. Практическое занятие №12: Модальные глаголы и их эквиваленты. Тестирование по модальным глаголам.	4	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5

<b>Раздел № 4 «Kitchen utensils – Кухонная посуда»</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 4.1 «Kitchen utensils»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №13: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Kitchen knives». Ответы на вопросы. «Imperative mood», способы образования. Практическое занятие №14: Контроль лексического материала. Работа с текстом «Secrets of delicious cutting». Выполнение лексических упражнений. Практическое занятие №15: Работа с лексическим материалом. Работа с текстом «Pots and pans». Выполнение лексических упражнений.	6	2	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
<b>Раздел 5. «The system of procurement and storage of products - Система закупок и хранения продуктов».</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 5.1 «The system of procurement and storage of products»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №16: Освоение лексического материала по теме: «The system of procurement and storage of products»	2	2	OK 6 OK 8
<b>Тема 5.2 «Ways to store food»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №17: Перевод текста «Ways to store food». Развитие навыка монологической речи.	2	2	OK 6 OK 8
<b>Раздел 6. «Food and ways of cooking» - «Продукты и способы их приготовления»</b>		<b>14</b>		
<b>Тема 6.1 «Vegetables, herbs and spices»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №18: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с диалогом «Buying vegetables» (контрольное чтение и перевод). Практическое занятие №19: Контроль лексического материала. Выполнение лексических упражнений (Ex.3,4,5,6,7 p.64,65,66). Повторение времен «Simple».	4	2	OK 1 OK 2  OK 8
<b>Тема 6.2 «Fish and seafood»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №20: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.72-73. Повторение времен «Continuous».	2	2	OK 1 OK 2 OK 8
<b>Тема 6.3 «Meat, poultry, game and offal»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №21: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.77-78. Тестирование по временам «Simple» и «Continuous».	2	2	OK 1 OK 2 OK 8
<b>Тема 6.4 «Dairy products and cereals»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №22: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.82-83.	2	2	OK 1 OK 2 OK 8
<b>Тема 6.5 «Fruit, berries and nuts»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №23: Введение и отработка лексического материала по теме. Выполнение лексических упражнений p.87-89. Итоговый тест по теме p.95-96.	2	2	OK 1 OK 2 OK 8
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление сводной таблицы по временам «Simple», «Continuous»	2		
<b>Раздел 7. «World Cuisines» - «Кухни мира».</b>		<b>22</b>		
<b>Тема 9.1 «Russian Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №24: Работа с лексическим материалом по теме «Russian Cuisine». Работа с текстом. Практическое занятие №25: Развитие грамматических навыков «The Past Perfect Tense» и «The Future Perfect Tense». Выполнение упражнений	6	2	OK 1-9

	Практическое занятие №26: Итоговое тестирование по временам группы «Perfect».			
<b>Тема 7.1 «Italian Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №27: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Italian Cuisine». Практическое занятие №28: Работа с текстом «The history of Pizza». Ответы на вопросы, составление собственного монологического высказывания. Тестирование по грамматике «Simple» и «Continuous».	4	2	OK 1-9
<b>Тема 7.2 «Italian Dishes»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №29: «Перевод рецептов «Pizza Recipe». Работа с рецептами «Mushroom Risotto», «Tiramisu», «Panzanella».	2	2	OK 1-9
<b>Тема 7.3 «English Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №30: Работа с лексическим материалом по теме «English Cuisine». Работа с текстом.	2	2	OK 1-9
<b>Тема 7.4 «French Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №31: Работа с лексическим материалом по теме «French Cuisine». Работа с текстом «French Cuisine». Виды залога: активный и пассивный. Тестирование по грамматике «Types of Voice».	2	2	OK 1-9
<b>Тема 7.5 «Chinese Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №32 Работа с лексическим материалом по теме «Chinese Cuisine». Работа с текстом.	2		OK 1-9
<b>Тема 7.6 «Caucasian Cuisine»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №33: Работа с лексическим материалом по теме «Caucasian Cuisine». Работа с текстом. Монологическое высказывание по теме «Caucasian Cuisine».	2		OK 1-9
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка презентации про одну кухню мира.	2		
<b>Раздел 8. «Organization of the work of the waiter and the barman - Организация работы официанта и бармена».</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 8.1 «Kitchen uniform»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №34: Введение и отработка лексического материала по теме. Работа с текстом «Kitchen staff uniforms». Практическое занятие №35: Развитие навыка монологической речи «Chef's Uniform». Сопоставление времен «The Present Continuous Tense» и «The Present Simple». Контроль грамматических навыков (тестирование)	4	2	OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
<b>Тема 8.2 «Personal Hygiene»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №36: Работа с текстом «Kitchen hygiene». «The Past Continuous Tense» и «The Future Continuous Tense» - презентация. Практическое занятие №37: Контроль грамматических навыков (тестирование по временам группы «Continuous»).	4		OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9
<b>Тема 8.2 «Waiter's duties».</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №38: Работа с текстом «Waiter's duties». Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Практическое занятие №39: Работа с текстом «Waiter's Working Day».	4		OK 1 OK 2 OK 6 OK 7 OK 9

<b>Раздел 9. «The Menu» – «Меню»</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 9.1 «The Menu»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №40: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «The Menu». Выполнение после текстовых упражнений. Подготовка к монологическому высказыванию по теме «Виды меню». Практическое занятие №41: Степени сравнения прилагательных и наречий (сравнительные конструкции), выполнение грамматических упражнений. Итоговое тестирование по теме «Степени сравнения прилагательных и наречий».	4	2	OK 1 OK 2 OK 3 OK 4
<b>Тема 9.2 «Technological card of dish»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №42: Перевод технологической картой блюда: «Buffalo chicken wings», «Avocado and bacon omelete», «Onion soup», «Salmon Shepherd's pies». Составление собственной технологической карты блюда из «Русской кухни».	2	2	OK 1-9
	<b>Самостоятельная работа:</b> Перевод рецепта любимого блюда. Составление меню ресторана.	4		
<b>Раздел 10. «Service in the restaurant - Обслуживание посетителей в ресторане».</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 10.1 «Setting the table»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №43: Работа с лексическим материалом по теме. Работа с текстом «Setting the table». Практическое занятие №44: Развитие монологической речи по теме. Работа с текстом «Serving wines at a restaurant».	4	2	OK 1 OK 3 OK 5 OK 9
<b>Тема 10.2 «Catering for a banquet»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №45: Лексическая работа по теме. Правила приготовления коктейлей. Classic Cocktails, Common Liquor, Beer and Coolers.	2	2	OK 1 OK 3 OK 5 OK 9
<b>Тема 10.3 «Receiving and seating guests»</b>	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №46: Правила сервировки стола. Работа с текстом «Cover for breakfast», «Cover for main meals». Практическое занятие №47: Service in the countries of the world. Итоговое занятие	4	2	OK 1 OK 3 OK 5 OK 9
<b>Итого</b>		<b>104</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеется учебный кабинет, в котором обеспечен свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- программно-методический комплекс для интерактивной доски «Английский язык. Грамматика: части речи»
- наглядные пособия (комплекты учебно-грамматических таблиц: «To be», «Numerals», «Time», «The degrees of comparison», «Indefinite Tenses», «Continuous Tenses», «Perfect Tenses», «Passive Voice»; Географические карты: «The USA», «Great Britain»;
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия (CD: аудиоприложение к учебному пособию «Москва», аудиоприложение к учебному пособию «Санкт-Петербург», DVD диски: «The Royal Family», «The USA»);
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции на их использование и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Основные источники:

1. Английский язык профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/ Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова.- Москва: КНОРУС, 2019.-268с.- (Среднее профессиональное образование) (<https://www.book.ru/book/930711>)
2. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-320с.
3. Catherine E. Morris Flash on English for cooking, catering and reception. - ELI English. 2016.- 63с.

##### Дополнительные источники:

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.-208с.
2. Голицынский, Ю.Б. Грамматика английского языка. Сборник упражнений для средней школы. – СПб.: КАРО, 2003.-192с.
3. Миловидов, В.А. Сборник упражнений и тестовых заданий по английскому языку с ответами и грамматическими правилами для подготовки к ЕГЭ/В.А. Миловидов.-М.:АСТ:Астрель; Владимир: ВКТБ 2010. – 511с.
4. Музланова, Е.С. Тесты. Английский язык. Учебно-методическое пособие.10-11 классы/ Е.С. Музланова, Е.И. Кисунько.- М.: Астрель, 2003.- 173с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://tutorblog.ru/poleznye-resursy/poleznye-resursy-sajt-dlya-prepodavatelej-anglijskogo-onestopenglish-com.html>
2. <http://www.tourvideos.com/>
3. <http://www.coilbook.com/>
4. <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
5. <http://video.nationalgeographic.co.uk/video/>
6. <http://festival.1september.ru/articles/subjects/10?page=2>
7. [http://www.greatbritishkitchen.co.uk/recipebook/index.php?option=com\\_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe\\_id=33&Itemid=28](http://www.greatbritishkitchen.co.uk/recipebook/index.php?option=com_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe_id=33&Itemid=28)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Должен уметь:</b> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	практические занятия, фронтальный опрос, тестирование, групповая работа
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	практические занятия, устный опрос, терминологический диктант
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	внеаудиторная самостоятельная работа, индивидуальные творческие работы по подготовке презентаций
<b>Должен знать:</b> - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;	опрос, фронтальный опрос, тестирование, терминологический диктант

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
технологии молока и молочных продуктов  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Т. А. Вечерко

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Кондакова Т. Н., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.**

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области ОБЖ, естествознания, географии, экологии и права. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.08 Охрана труда, а также при прохождении всех видов практик.

## **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, с клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 74 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>88</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>74</b>
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (составление рефератов)	4
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	4
Работа с конспектом лекций	2
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	2
<b>Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ЮНОШИ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>46</b>		
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно–спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.	12	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных	Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8

ситуациях.	объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.			ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном. Отработка алгоритма действий и защиты при авариях (катастрофах) на потенциально опасных объектах: на химически опасных объектах с выбросом аварийно- химически опасных веществ (АХОВ), на радиационно опасных объектах с выбросом радиоактивных веществ (РВ), на гидродинамически опасных объектах. Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта. Действия населения при стихийных бедствиях.	8	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.	Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.	4	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей. 2.Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения. 3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения. 4. Проработка конспектов. 5. Подготовка к практическим занятиям. 6.Работа с нормативно - правовыми документами.	8		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>42</b>		
Тема 2.1 Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе.	Национальная безопасность Российской Федерации. Организация обороны Российской Федерации. Вооруженные силы Российской Федерации (ВС РФ) –основа военной организации государства. Система руководства и управления ВС РФ. Состав и организационная структура ВС РФ. Виды ВС РФ и рода войск. Войска и воинские формирования, не входящие в состав ВС РФ.	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК ОК10 ОК11
Тема 2.2	Воинская обязанность. Организация воинского учета. Подготовка граждан к военной службе. Правовые основы военной службы. Призыв граждан на военную службу. Увольнение с военной	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4

Воинская обязанность. Особенности военной службы.	службы. Дни воинской славы – память поколений.			ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> Основные виды вооружения и военной техники. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Военная присяга. Боевое знамя. Размещение, жизнь и быт военнослужащих. Караульная служба, обязанности часового. Воинские звания, порядок их присвоения военнослужащим. Военная форма одежды, символика и знаки различия.	8	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 2.3 Огневая, строевая и медицинская подготовка	Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Устройство и работа автомата. Строй и его элементы.	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> Разборка и сборка автомата. Подготовка автомата к стрельбе. Приемы стрельбы из автомата. Строевая стойка и повороты на месте. Выполнение строевых команд. Отработка движений в строю. Выполнение воинского приветствия в строю и в движении. Порядок и правила оказания первой помощи в экстремальных ситуациях.	16	3	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Подготовка рефератов 2. Поиск в системе Интернет необходимой информации к написанию рефератов. 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Работа с нормативными документами 5. Работа с конспектом лекций	6		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ДЕВУШКИ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>46</b>		
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно–спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ОК 11
	<b>Практические занятия</b> Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.	12	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.	Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10

	классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.			ОК11
	<b>Практические занятия</b> Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном. Отработка алгоритма действий и защиты при авариях (катастрофах) на потенциально опасных объектах: на химически опасных объектах с выбросом аварийно- химически опасных веществ (АХОВ), на радиационно опасных объектах с выбросом радиоактивных веществ (РВ), на гидродинамически опасных объектах. Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта. Действия населения при стихийных бедствиях.	8	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.	Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
	<b>Практические занятия</b> Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.	4	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей. 2.Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения. 3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения. 4. Проработка конспектов. 5. Подготовка к практическим занятиям. 6.Работа с нормативно - правовыми документами.	8		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11
<b>Раздел 2. Медико - санитарная подготовка</b>		<b>42</b>		

<p>Тема 2.1 Оказание первой помощи в экстремальных ситуациях</p>	<p>Понятие первой помощи (ПП). Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила и средства для оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». Первая помощь (ПП) при несчастных случаях: утоплении, отравлениях, попадании инородного тела в дыхательные пути, тепловом и солнечном ударах, обмороке. ПП при поражении электрическим током, молнией. ПП при ожогах. ПП при переохлаждении организма, обморожении и общем охлаждении организма. ПП при синдроме длительного сдавливания. ПП при травматическом шоке. ПП при клинической смерти. ПП при острой сердечной недостаточности, инсульте. Раны. ПП при ранениях. Кровотечение. ПП при кровотечениях. ПП при травмах: ушибы, растяжения, разрывы связок, вывихи суставов, переломы. Потеря сознания, первая помощь при потере сознания. Транспортировка пострадавших.</p>	<p>12</p>		<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11</p>
	<p><b>Практические занятия</b> Отработка методики проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности. Отработка способов остановки кровотечения. Наложение шины на место перелома. Решение ситуационных задач по оказанию первой помощи в экстремальных ситуациях.</p>	<p>24</p>		<p>ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1.- 5.5</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b> 1. Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Первая помощь при попадании инородного тела в глаз. Первая помощь при острых и инфекционных болезнях. Первая помощь при радиационном поражении. Первая помощь при поражении аварийно химически опасными веществами. 2. Проработка конспектов. 3. Подготовка к практическим занятиям. 4. Работа с нормативными документами.</p>	<p>6</p>		<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК10 ОК11</p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенного типовым оборудованием, техническими средствами обучения, для просмотра визуальной информации, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки по безопасности жизнедеятельности.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы входят:

информационно-коммуникативные средства;  
экранно-звуковые пособия;  
средства для оказания первой помощи: индивидуальные перевязочные пакеты ИПП-1;  
жгуты кровоостанавливающие;  
комплекты ожоговые;  
индивидуальные противохимические пакеты ИПП-11;  
сумки санитарные, медицинская сумка в комплекте, бинты и косынки перевязочные;  
носилки плащевые;  
тренажер для сердечно-легочной реанимации «Максим»;  
транспортные шины;  
аптечка для оказания первой помощи;  
общевоинской защитный комплект (ОЗК), легкий защитный костюм (Л 1);  
индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8);  
прибор химической разведки, бытовые дозиметры;  
огнетушители ОП – 4(з), ОУ-5;  
противогазы ГП-5, ГП-7;  
респираторы РУ-2;  
макет автомата Калашникова;  
стенды по гражданской обороне и защиты в ЧС, первой помощи;  
комплект плакатов по пожарной безопасности;  
видеофильмы;  
библиотечный фонд.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Основные источники:

1. Косолапова Н. В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник - 7-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 286с.

##### Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник –14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 336с.

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 6 –е изд. – М.: Издательский центр «академия», 2016. -288с.

3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учебное пособие – 4- изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 144с.

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 4-изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -336с.

5. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. – М.: Эскимо, 2014.- 608 с.

##### Нормативно – правовые документы:

1.Федеральный закон РФ от 28.12.10 № 390-ФЗ “О безопасности”.

2. Федеральный закон РФ от 21.12.94 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
3. Федеральный закон РФ от 12.02.98 № 28-ФЗ «О гражданской обороне».
4. Федеральный закон РФ от 21.12.94 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Федеральный закон РФ от 21.11.11 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации» (в редакции от 27.12. 2019).
6. Федеральный закон РФ от 28.03.98 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.school-obz.org>,
2. <http://www.mchs.gov.ru>,
3. <http://www.tehbez.ru>,
4. <http://gr-obor.narod.ru>,
5. [www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html),
6. [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека),
7. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>-оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul>	<p>Фронтальный, групповой, индивидуальный контроль.</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, решение ситуационных задач.</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, решение ситуационных задач.</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы.</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы. Анализ выполнения практической работы.</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы.</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка выполнения заданий практической работы.</p> <p>Наблюдение за выполнением практической работы, решение ситуационных задач.</p>
<p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>-основы военной службы и обороны государства;</li> <li>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>	<p>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Устный контроль.</p> <p>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы</p> <p>Тестирование. Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Устный контроль.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Устный контроль.</p> <p>Устный контроль.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

По профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
общих гуманитарных дисциплин  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Т.В. Утюпина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г.

Организация - разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчики:  
Палагина Татьяна Николаевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области биологии Общие знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении безопасности жизнедеятельности, охраны труда

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Изучение учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня	Применение средств физической культуры для реализации профессиональной деятельности	Применять средства физической культуры для решения профессиональных задач Использовать различные физкультурные комплексы	Современные способы сохранения здорового образа жизни

физической подготовленности			
--------------------------------	--	--	--

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>44</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>6</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	<b>40</b>
лабораторные занятия	
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся , курсовая работа (проект)	Объем часов	Фор. Компетенц	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Основы теоретических знаний физической культуры.</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Основы здорового образа жизни. Спорт- в физическом воспитании студентов.	2	OK6 OK8	1
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Написание реферата.	-	OK6 OK8	
<b>Раздел 2. Лёгкая атлетика.</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 2.1 Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с техникой выполнения бега. Специально-беговые упражнения бегуна. Ознакомление с техникой высокого и низкого старта. Совершенствование техники бега. Старт, стартовый разгон, бег по дистанции, финиширование. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции на стадионе и пересеченной местности. Техника спортивной ходьбы.	4	OK4 OK7 OK8	2
<b>Тема 2.2 Техника эстафетного бега.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника эстафетного бега. Ознакомление с техникой эстафетного бега. Изучение техники эстафетного бега и передачи эстафетной палочки. Совершенствование техники эстафетного бега.	4	OK6 OK8	2
<b>Тема 2.3 Техника метания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ознакомление с техникой метания. Обучение техники метания. Подбор разбега. Совершенствование техники метания.	4	OK4 OK6 OK8	2
<b>Тема 2.4 Техника прыжка с места.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника прыжка.	4	OK8	2

	Ознакомление с техникой прыжка. Совершенствование техники прыжка.			
<b>Раздел 3. Гимнастика.</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 3.1</b> <b>Строевые упражнения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика строевых упражнений. Строевые приемы на месте. Перестроения на месте. Размыкание приставными шагами. Перестроения в движении.	4	OK4 OK6	2
<b>Тема 3.2</b> <b>Общеразвивающие упражнения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика и классификация ОРУ. Основные положения рук и ног. Проведение ОРУ с предметами и без предметов.	4	OK4 OK6 OK8	2
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Составление комплекса ОРУ.	-	OK4	
<b>Раздел 4. Спортивные игры.</b>		<b>8</b>		
<b>Тема 4.1</b> <b>Баскетбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обучение и совершенствование стоек и перемещений баскетболиста. Обучение и совершенствование передач мяча. Обучение и совершенствование бросков мяча с места. Обучение и совершенствование ведения мяча. Обучение и совершенствование бросков мяча в движении. Обучение техники действий в нападении. Обучение техники действий в защите. Учебная игра.	4	OK4 OK6 OK8	2
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Изучение правил по баскетболу. Посещение спортивных секций по баскетболу. Участие в соревнованиях по баскетболу.	-	OK6 OK8	
<b>Тема 4.2</b> <b>Волейбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Обучение и совершенствование стоек и перемещений волейболиста. Обучение и совершенствование передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Обучение и совершенствование нижних подач мяча. Обучение и совершенствование верхней прямой подачи мяча. Обучение техники нападающего удара. Обучение техники блокирования. Учебная игра.	4	OK4 OK6 OK8	2

	<b>Самостоятельная работа студента</b> Изучить правила по волейболу. Посещение спортивных секций по волейболу. Участие в соревнованиях по волейболу.	-	OK6 OK8	
<b>Раздел 5. Общая физическая подготовка с элементами атлетической гимнастики</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 5.1</b> <b>Работа на тренажерах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Развитие общей выносливости на кардиотренажерах. Упражнения на развитие гибкости. Упражнения на развитие силы: работа с гириями, гантелями, со штангой. Упражнения для укрепления мышц верхнего плечевого пояса, туловища, спины и живота, мышц рук и ног с использованием тренажеров и без.	4	OK4 OK6 OK8	
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Выполнение упражнений с отягощениями.	-	OK8	
<b>Раздел 6. Спортивно-познавательный туризм.</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 6.1</b> <b>Туристический поход.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Техника преодоления рельефно-ландшафтных препятствий ходьбой, быстрой ходьбой, бегом. Ознакомление с разведением костра. Ознакомление с компасом. Ознакомление с подготовкой снаряжения. Воспитание физических качеств и двигательных способностей.	4	OK4 OK6 OK7 OK8	2
	<b>Самостоятельная работа студента</b> Работа с топографической картой, компасом.	-	OK4 OK7	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Итого</b>		<b>44</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена спортивным комплексом - помещениями, объектами физической культуры и спорта, местами для занятия физической подготовкой, и должны быть оснащены соответствующим оборудованием и инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта.

##### Оборудование и инвентарь

###### спортивного зала:

- - стенка гимнастическая;
- перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической;
- гимнастические скамейки;
- маты гимнастические,
- шест для лазания,
- канат для перетягивания,
- скакалка спортивная,
- скакалка со счетчиком,
- палки гимнастические,
- обруч алюминиевый,
- мячи набивные кольца

###### баскетбольные,

- щиты баскетбольные,
- рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные,
- защита для баскетбольного щита и стоек,
- сетки баскетбольные,
- мячи баскетбольные,
- стойки волейбольные,
- защита для волейбольных стоек,
- сетка волейбольная,
- антенны волейбольные с

###### карманами,

- волейбольные мячи,
- ворота для мини-футбола,
- сетки для ворот мини-футбольных,
- мячи для мини-футбола,
- стол для настольного тенниса,
- ракетка для настольного тенниса,
- теннисные мячи,
- козел гимнастический.

##### Оборудование и инвентарь

###### тренажерного зала:

- скакалки,
- мячи набивные,
- обруч гимнастический,
- эспандер для аэробики,
- тренажер складной,
- тренажер беговая дорожка,

- велотренажер,
- тренажер «баттерфляй»,
- многофункциональный комплексный тренажер,
- многофункциональный силовой тренажер,
- комплект тренажеров для развития групп мышц,
- «пионер» - напольное спортивное сооружение для зала,
- тренажер для спины,
- регулируемая скамья для укрепления мышц брюшного пресса,
- министеппер,
- тренажер «степпер»,
- гриф гантельный стальной,
- блин стальной - 1.25кг.,
- блин с резиновой вставкой - 5кг.,
- блин с резиновой вставкой - 15кг.,
- гантели (разные),
- гири 16, 24,32 кг,
- весы напольные,
- штанга рекорд,
- мешок боксерский 25кг,
- перчатки боксерские,
- обруч массажный разборный для аэробики,

###### аэробики,

- обруч утяжеленный «Радуга»,
- коврик гимнастический,
- стол для настольного тенниса,
- ракетки для настольного тенниса,
- теннисные мячи.

##### Открытый стадион:

- турник уличный,
- брусья уличные,
- рукоход уличный,
- ворота футбольные,
- сетки для футбольных ворот,
- мячи футбольные,
- стартовые флажки,
- флажки красные и белые,
- палочки эстафетные,
- гранаты учебные Ф-1,

- нагрудные номера,
- рулетка металлическая,
- мерный шнур,
- секундомеры,
- тренажер «кузнечик»,
- мячи для метания,
- секундомеры;

Технические средства обучения:

- -музыкальный центр,
- выносные колонки,
- радиосистема с микрофонами,
- компьютер;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

## 3.2 Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

- 1 Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура, Кнорус, 2018 (Электронный ресурс)
- 2 Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура, Кнорус, 2017 (Электронный ресурс)

#### Дополнительные источники:

- 1 Вайнер Э.Н. Лечебная физическая культура: Учебник. – М.: Флинта : Наука, 2009
- 2 Физическая культура: Учебник. – М.: Академия, 2012.
- 3 Евсеев Ю.И. Физическое воспитание.- Ростов н/Д, 2010.
- 4 Кабачков В.А., Полиевский С.А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодёжи. –М., 2010.
- 5 Литвинов А.А., Козлов А.В., Ивченко Е.В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. –М., 2014.
- 6 Мишин Б. И. Настольная книга учителя физической культуры. –М., 2010.
- 7 Тимонин А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодёжью: учебное пособие. –М., 2013.

#### Интернет-ресурсы:

- 1 [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
- 2 [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
- 3 [www.olymptic.ru](http://www.olymptic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
- 4 [www.goupr32441.narod.ru](http://www.goupr32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий. Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины. Текущий контроль проводится в форме сдачи контрольных и технических нормативов, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
знания: Студент должен знать о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование (сдача контрольных нормативов).
умения: Студент должен уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Оценка выполнения практических заданий, выполнение индивидуальных заданий, принятие нормативов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.10 ДИЗАЙН И ЭСТЕТИКА КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
поварского и кондитерского дела  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ А.А. Анурова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчики:

Акинфеева Л.А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.  
Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии, физики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.11 Дизайн и эстетика кондитерских изделий.

## 1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и	Использование актуальной нормативно-правовой	Определять актуальность нормативно-правовой	Содержание актуальной нормативно-правовой

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива, психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

		сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ПК 2.2-2.8	Осуществлять творческое оформление супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Рисовать эскизы оформления блюд: супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, сыра, муки; салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков.	Требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования. Основы рисунка, цветоделения, композиции; классификацию способов декорирования блюд характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для декорирования блюд и кулинарных изделий.; Основные приемы изготовления украшений;
ПК 3.2-3.6	Осуществлять творческое оформление салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений; Выбирать сырье и полуфабрикаты для оформления блюд и кулинарных изделий. Определять режим хранения полуфабрикатов для оформления блюд и кулинарных изделий. Выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов для оформления блюд и кулинарных изделий. Оформлять посуду для отпуска блюд топингами, посыпками; рисовать соусами, шоколадом, глазурью, различного вида орнамент; выполнять плоские и объемные элементы оформления кулинарных изделий с использованием сыра, чипсов из фруктов, различных видов теста выполнять фигурную резку фруктов, овощей.	Простейшие примеры декоративной вырезки; основы карвинга, приемы безопасной работы с инструментами для карвинга. Технику и варианты оформления блюд и кулинарных изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кулинарных изделий.
ПК 4.2-4.5	Осуществлять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- выбирать сырье и полуфабрикаты для оформления кулинарных изделий;
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления элементов оформления кулинарных изделий;
- определять режим хранения полуфабрикатов для оформления кулинарных изделий;

- рисовать эскизы оформления блюд и кулинарных изделий;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для эстетичного оформления кулинарных изделий;
- выбирать различные способы и приемы оформления кулинарных изделий;
- применять современные способы декорирования кулинарных изделий
- оформлять посуду для отпуска блюд топингами, посыпками
- пользоваться инструментами для карвинга
- выполнять фигурную резку фруктов, овощей;
- рисовать соусами, шоколадом, глазурью, различного вида орнамент;
- выполнять плоские и объемные элементы оформления кулинарных изделий с использованием сыра, чипсов из фруктов, различных видов теста.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основы рисунка, цветоделения, композиции;
- классификацию способов декорирования блюд;
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления полуфабрикатов и эстетичного оформления кулинарных изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для оформления кулинарных изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- технику и варианты оформления кулинарных изделий;
- актуальные направления в эстетике и декорировании кулинарных изделий.
- основы карвинга;
- приемы безопасной работы с инструментами для карвинга;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>58</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>8</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	26
лабораторных занятий	-
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Дизайн и эстетика кулинарных изделий</b>		<b>58</b>		
<b>Тема 1.1. Общие понятия эстетики и дизайна</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной продукции			
	Основные понятия: дизайн, карвинг, декорирование			
	Основы рисунка и цветоделения.			
	Основы композиции	<b>4</b>	<b>1, 2</b>	
	<b>Практические занятия</b>			
Начальные упражнения по рисованию: проведение прямых линий в горизонтальном направлении и делении их на четное и нечетное число равных частей; проведение линий с вертикальными и наклонными параллелями. Рисование геометрических фигур: прямой, острый угол, тупой, квадрат, прямоугольник, трапеция, ромб, криволинейные очертания, элементы рукописных букв. Создание эскизов оформления блюд, кулинарных изделий, напитков.	<b>4</b>		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	
<b>Самостоятельная работа.</b> Подбор цветовой гаммы блюда. Выполнение реферата «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода», «Еда на картинах великих художников».	<b>4</b>		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	
<b>Тема 1.2. Дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>1, 2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления полуфабрикатов оформления кулинарных изделий; органолептическая оценка качества сырья. Требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования.			
	Классификация способов декорирования блюд. Основные приемы изготовления украшений. Технику и варианты оформления блюд и кулинарных изделий.			
	Декорирование блюд и кулинарных изделий топингами, посыпками. Элементы украшения блюд сыром, различными видами полуфабрикатов из теста, овощными и фруктовыми чипсами, засахаренными цветами. Фламбирование продуктов и блюд. Использование желеобразующих			

продуктов в оформлении блюд.			
Основы фигурной нарезки овощей и плодов (карвинга). Инструменты для фигурной нарезки, приемы безопасной работы с инструментами для карвинга. Параметры выбора овощей и плодов для фигурной нарезки. Техника фигурной нарезки овощей и плодов. Простейшие примеры декоративной вырезки. Сохранение и использование фигурно нарезанных овощей и плодов.			
Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кулинарных изделий. Латте-арт, оформление коктейлей, напитков.			
<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>		
Сложная нарезка картофеля, корнеплодов. Выполнение композиции из нарезанных элементов.	4		
Сложная нарезка плодовых овощей. Выполнение композиции из нарезанных элементов.	2		
Сложная нарезка плодов.	2		
Засахаривание цветов.	2		
Приготовление элементов оформления блюд из сыра	2		
Декорирование посуды подачи топингами, соусами	2		
Декорирование посуды подачи шоколадом, глазурью.	2		
Изготовление чипсов из овощей и фруктов.	2		
Приготовление и использование элементов декора блюд из разных видов теста.	2		
Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.	2		
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода», «Еда на картинах великих художников», «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг», "Исторический экскурс в оформление блюд", "Оформление блюд на Руси". Самостоятельная работа с источниками информации. Изучение направлений развития food-дизайна.	<b>4</b>		ОК01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
<b>ВСЕГО:</b>	<b>58</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации рабочей программы модуля имеется учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», мастерская «Учебная кухня ресторана» с зонами обработки овощей; приготовления вторых горячих блюд; холодных блюд; сладких блюд и напитков холодных и горячих.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- компьютерный стол,
- интерактивная доска,
- проектор,
- столы для обучающихся,
- компьютер с выходом в Internet,
- комплект учебно-методической документации,
- плакаты,
- муляжи блюд и кулинарных изделий.

**Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и рабочих мест.**

##### Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные.

##### Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный.

##### Вспомогательное оборудование:

- стол производственный,
- моечная ванна.

##### Тепловое оборудование:

- плиты электрические или с индукционным нагревом.

##### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- кастрюли,
- сковороды,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- мерные емкости,
- термометр инфракрасный,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый,
- скребок металлический,
- лотки,
- контейнеры с крышками,
- ножи карбовочные,
- набор ножей для карвинга,
- точилка для овощей,
- нуазетные ложки,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- совки для сыпучих продуктов,
- скалки деревянные,
- скалки рифлёные,
- резцы (фигурные),
- вырубки (выемки),
- противни,
- листы,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные),

- трафареты для нанесения рисунка,
- кисти,
- нож пилка (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- емкость для соуса,
- отсадочные мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. Основы этики и эстетики : учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев, КноРус, 2018(Электронный ресурс)

Дополнительная литература:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.- гриф УМО
3. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник 2-е издание, ООО «Издательский центр «Академия»

Периодические издания:

1. Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2008-2014 гг.
2. Журнал «Ресторанные ведомости» 2007-2010 гг.
3. Журнал «Ресторатор» 2008-2010 гг.
4. Журнал «Современный ресторан» 2011-2012 гг.
5. Журнал Ресторатор CHEF URL <http://restoratorchef.ru/>
6. Все о ресторанном бизнесе URL <http://www.restoranoved.ru/>

Интернет-ресурсы:

1. Эстетика.URL[http://www.studopedia.ru/78789\\_estetika...nauka...kategorii.html](http://www.studopedia.ru/78789_estetika...nauka...kategorii.html)

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
<b>Знания:</b> Требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования. Основы рисунка, цветоделения, композиции; классификацию способов декорирования блюд.	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Текущий контроль:</b> Фронтальный контроль: - устный опрос; Индивидуальный контроль: - оценка выполнения

<p>Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для декорирования блюд и кулинарных изделий.  Основные приемы изготовления украшений.  Простейшие примеры декоративной вырезки.  Основы карвинга, приемы безопасной работы с инструментами для карвинга.  Техника и варианты оформления блюд и кулинарных изделий.  Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кулинарных изделий.</p>		<p>внеаудиторной работы;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  Дифференцированный зачёт</p>
<p><b>Умения:</b>  Рисовать эскизы оформления блюд: супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, сыра, муки; салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи; холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков.  Оценивать качество сырья для приготовления украшений.  Пользоваться нормативной и специальной литературой.  Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений.  Выбирать сырье и полуфабрикаты для оформления блюд и кулинарных изделий.  Определять режим хранения полуфабрикатов для оформления блюд и кулинарных изделий.  Выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов для оформления блюд и кулинарных изделий.  Оформлять посуду для отпуска блюд топингами, посыпками.  Рисовать соусами, шоколадом, глазурью, различного вида орнамент.  Выполнять плоские и объемные элементы оформления кулинарных изделий с использованием сыра, чипсов из фруктов, различных видов теста выполнять фигурную резку фруктов, овощей..</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.  - Соответствие требованиям инструкций, практических занятий;  - Рациональность действий;  - Выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  Индивидуальный контроль:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 ДИЗАЙН И ЭСТЕТИКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
технологии продукции общественного питания  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчики:

Губернюк Т.А., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии, физики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплины ОП.10 Дизайн и эстетика кулинарных изделий.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

	профессиональной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива, психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности,	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения правила чтения текстов

		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	профессиональной направленности.
ПК 5.1-5.6	Осуществлять творческое оформление кондитерских изделий разнообразного ассортимента: композицию в рисунке; технику лепки элементов украшения для пирожных и тортов; технику лепки макетов тортов различной формы.	Рисовать различного вида орнамент; Рисовать с натуры предметы геометрической формы; Рисовать фрукты и овощи; Рисовать человека, животных, сказочных персонажей; Рисовать эскизы пирожных и тортов различной конфигурации; Оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений; Разрабатывать новые виды оформления кондитерских изделий; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; Выполнять лепку макетов пирожных и тортов.	Основы рисунка; Основы декоративно-прикладного искусства; Виды орнаментов; характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений; Простейшие примеры декоративной вырезки; Технику и варианты оформления кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать человека, животных, сказочных персонажей;
- рисовать эскизы пирожных и тортов различной конфигурации;
- оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений;
- разрабатывать новые виды оформления кондитерских изделий;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов пирожных и тортов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основы рисунка;
- основы декоративно-прикладного искусства;
- виды орнаментов;
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- технику и варианты оформления кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>80</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа</b>	<b>12</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>28</b>
практические занятия	<b>40</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Дизайн и эстетика кондитерских изделий.</b>		<b>80</b>		
<b>Тема 1.1. Рисование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>1, 2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Введение. Основы рисунка. Геометрические композиции в рисунке.			
	2. Основы декоративно-прикладного искусства.			
	3. Цветовая гамма.			
	4. Техника работы акварелью и гуашью. Ручная роспись тортов и пирожных.			
	5. Граффити.			
	6. Мраморный рисунок.			
	7. Характерные детали, пропорции тела в изображении человека, животных, птиц, сказочных персонажей.			
	8. Этапы создания эскиза кондитерских изделий.			
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
	1. Рисование орнаментов. Рисование сказочных персонажей.	2	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6	
2. Создание эскиза тематического торта «С днем рождения».	2			
3. Создание эскиза тематического торта «Детский»	2			
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6	
1. Подбор цветовой гаммы. 2. Наброски эскизов торта.				
<b>Тема 1.2. Лепка из солёного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1, 2</b>	ОК 01-07 ОК 09-10
	1. Технология приготовления солёного теста. Основные приёмы лепки.			
	2. Рельефная лепка.			
	3. Приёмы и способы соединения деталей из различных материалов.			
	4. Особенности сушки и соединения вертикальных изделий.			
	5. Последовательность изготовления картины из соленого теста.			
	6. Способы покраски высушенных изделий.			
<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>			
1. Изготовление изделий на плоскости.	2	ОК01-07 ОК 09-10		

	2. Изготовление объёмных фигур на каркасе из солёного теста.	2		ПК 5.1-5.6
	3. Лепка картины из солёного теста.	2		
	4. Изготовление сувениров из солёного теста.	2		
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Дополнение образов мелкими деталями. 2. Узоры плетения.	<b>4</b>		ОК01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6
<b>Тема 1.3. Приготовление украшений и декорирование кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1. Современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.			
	2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания <u>отделочных полуфабрикатов</u> .			
	3. Инструменты и инвентарь, используемые для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений кондитерских изделий.			
	4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: крем, мастика, марципан, карамель, глазурь, айсинг.	<b>10</b>	<b>1, 2</b>	ОК01-07 ОК 09-10
	5. Украшение из крема.			
	6. Цветочные композиции на свадебных тортах.			
	7. Украшение тортов фруктами и ягодами.			
	8. Торты в стиле «Омбре».			
	9. Торты «Naked cake».			
	<b>Практические занятия</b>	<b>26</b>		
	1. Приготовление желатиновой и молочной мастики. Изготовление фигурок из мастики.	4		
	2. Изготовление цветов из мастики.	2		
	3. Изготовление фальшь – яруса для торта.	2		
	4. Обтяжка торта мастикой.	2		
	5. Изготовление ажурного украшения из айсинга. Роспись имбирных пряников.	4		
	6. Приготовление цветной зеркальной глазури. Изготовление украшений из карамели.	4		
	7. Изготовление модели тематического торта «С днём рождения» с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений.	4		
	8. Изготовление модели тематического торта «Детский» с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений.	4		
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Изготовление сказочных персонажей из мастики. 2. Приготовление карамели в домашних условиях.	<b>4</b>		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6	

Дифференцированный зачёт	2		ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 5.1-5.6
<b>ВСЕГО:</b>	<b>80</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Технология кулинарного и кондитерского производства», мастерская «Учебная кухня ресторана с зоной для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- компьютерный стол,
- интерактивная доска,
- проектор,
- столы для обучающихся,
- компьютер с выходом в Internet,
- комплект учебно-методической документации,
- плакаты,
- муляжи мучных кондитерских изделий.

##### **Оборудование и технологическое оснащение мастерской (учебная кухня ресторана) и рабочих мест:**

###### *Зона кондитерского цеха*

###### Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные.

###### Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный.

###### Механическое оборудование:

- взбивальная машина.

###### Тепловое оборудование:

- плиты электрические или с индукционным нагревом.

###### Вспомогательное оборудование:

- стол производственный,
- моечная ванна,
- лампа для карамели,
- аппарат для темперирования шоколада,
- помпа для карамели,
- аэрограф.

###### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- мерные емкости,
- термометр инфракрасный,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый,
- скребок металлический,
- лотки,
- контейнеры с крышками,
- нож,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
- совки для сыпучих продуктов,
- скалки деревянные,
- скалки рифлёные,
- резцы (фигурные),
- вырубки (выемки),

- кондитерские листы,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные),
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож пилка (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Основы этики и эстетики: учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев, КноРус, 2018(Электронный ресурс)

Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ.– М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

Периодические издания:

1. Журнал Ресторатор CHEF URL <http://restoratorchef.ru/>
2. Все о ресторанном бизнесе URL <http://www.restoranoved.ru/>

Интернет-ресурсы:

1. Эстетика.URL[http://www.studopedia.ru>78789\\_estetika...nauka...kategorii.html](http://www.studopedia.ru>78789_estetika...nauka...kategorii.html)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы рисунка;</li> <li>- основы декоративно-прикладного искусства;</li> <li>- виды орнаментов;</li> <li>- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания кондитерских изделий;</li> <li>- основные приемы изготовления украшений;</li> <li>- простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>- технику и варианты оформления кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Фронтальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> </ul> <p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения внеаудиторной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Дифференцированный зачёт</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный опрос.</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рисовать различного вида орнамент;</li> <li>- рисовать с натуры предметы геометрической формы;</li> <li>- рисовать фрукты и овощи;</li> <li>- рисовать человека, животных, сказочных персонажей;</li> <li>- рисовать эскизы пирожных и тортов различной конфигурации;</li> <li>- оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>- пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений;</li> <li>- разрабатывать новые виды оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</li> <li>- выполнять лепку макетов пирожных и тортов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, практических занятий;</li> <li>- Рациональность действий;</li> <li>- Выполнение заданий в полном объеме.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</li> </ul>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
поварского и кондитерского дела  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ А.А. Анурова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация – разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Милютин И. В., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 06. Охрана труда.

## 1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li><li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li><li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li><li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li><li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li><li>- расчёта с потребителями;</li><li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li><li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li><li>- складывать салфетки разными способами;</li><li>- соблюдать личную гигиену;</li><li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li><li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li><li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li><li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li><li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li><li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li><li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li><li>- заменять использованную посуду и приборы;</li><li>- составлять и оформлять меню,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li><li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>- приемы складывания салфеток;</li><li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li><li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li><li>- сервировку столов, современные направления сервировки;</li><li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li><li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li><li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li><li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li><li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li><li>- способы подачи блюд;</li><li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</li><li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li><li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li><li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li><li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li><li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li><li>- правила составления и оформления меню,</li></ul>

	<p>обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> </ul> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	<p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов;</p>
--	---	---

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1, 2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания			
	2. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.			
	3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2, 3		
	<b>Тематика практических занятий</b>	1		
Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией				
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение			
	2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг			
	3. Интерьер помещений организации питания			
	4. Сервизная, назначение, оснащение			
	5. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение			
	6. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			
	<b>Тематика практических занятий</b>	1		
Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия				
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	2			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				

<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2, 3</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.			
	2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания			
	3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов			
	4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла			
	5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья			
	6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности			
	7. Правила работы с подносом			
<b>Тематика лабораторных работ</b>	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	<b>4</b>		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.			
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию			
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>2</b>		
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2, 3</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню			
	2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания				
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.			
	2. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		ОК 1-7, 9, 10,

	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство			ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. 2. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			
	3. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. 4. Декантация вин. Особенности подачи шампанского 5.4. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	4	2, 3	
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов			
				ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя			
	1. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2, 3		
	2. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.			
	3. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий			
	4. Правила этикета и нормы поведения за столом			
	5. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP			
	6. Расчет с потребителями			
<b>Тематика лабораторных работ</b>	2			
Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания				

	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания			ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2, 3</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы			
	1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами			
	2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами			
	3. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания			
	4. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай			
	5. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение	<b>2</b>			
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		<b>2, 3</b>	
	2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		<b>2</b>	
	3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		<b>2, 3</b>	
	4. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		<b>2</b>	
	5. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		<b>3</b>	
	6. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>2</b>			
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>		
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>42</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена специальными помещениями: кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### Нормативные:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим досту-па: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

#### Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, Кнорус, 2017 (Электронный ресурс)
2. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, Дашков и К, 2017 (Электронный ресурс) Лань
3. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания (1-е изд.) учебник, Академия, 2018
4. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник ,2017 г. - коллекция «Экономика и менеджмент» - Издательство Дашков и К Лань (Электронный ресурс)
5. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

#### Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Уско-ренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.
8. Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2016 г." - Раздел "Технологии пищевых производств - КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет) Лань (Электронный ресурс).

#### Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net)
3. Федерация рестораторов и отельеров. — Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru)
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru)
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню,</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  <b>Фронтальный контроль:</b>          - устный опрос.  <b>Индивидуальный контроль:</b>          - письменный опрос;          - тестирование;          - оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>          в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  <b>Индивидуальный контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;          - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li><li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li><li>– заменять использованную посуду и приборы;</li><li>– составлять и оформлять меню,</li><li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li><li>– обслуживать иностранных туристов</li><li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li><li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li><li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li><li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li><li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li><li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li></ul>	
--	--

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.13 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА**

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
общих гуманитарных дисциплин  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Т.В. Утюпина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Зотова О.М., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный учебный цикл.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.12 Организация обслуживания.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте; анализировать задачу или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные	Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приёмы структурирования информации;

	аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнёрами, клиентами;
- основные техники и приёмы общения; правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования, инструктирования и др.;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, аксессуары и др.;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета;
- пользоваться приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать деловое общение подчинённых.

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

- образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>42</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	12
дифференцированный зачёт	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b>	<b>Этика и культура поведения</b>			
<b>Тема 1.1. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	1	OK 1-6
	Общие сведения об этической культуре.	<b>1</b>		
	Сферы эстетической культуры.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий	2		
<b>Тема 1.2. Профессиональная этика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2	OK 1-6
	Деловой этикет.	1		
	Деловой протокол			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов занятий	2		
<b>Тема 1.3. Культура делового общения по телефону</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2	OK 1-6
	Ведение делового телефонного разговора	1		
	Правила ведения делового телефонного разговора	1		
	<b>Практические занятия</b> Разговор по телефону: основные правила общения, этикет телефонного разговора			
<b>Тема 1.4. Деловая беседа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	2	OK 1-6
	Планирование деловой беседы			
	Формы вопросов	1		
<b>Тема 1.5. Публичное выступление</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2	OK 1-6
	Содержание, интонация, манера изложения.	1		
	Имидж выступающего.			
	<b>Практические занятия</b> 1. Написать эссе «Культура поведения в моей жизни»	1		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Психологические стороны делового общения</b>			
<b>Тема 2.1. Общение основа человеческого бытия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	3	OK 1-6
	Классификация общения: непосредственное и опосредованное; прямое и косвенное.	2		
	Функции общения. Виды общения. Структура общения.			
	Правила взаимоотношений.			
	<b>Практические занятия</b> Тест по теме: «Приятно ли с Вами общаться?»	<b>1</b>		
<b>Тема 2.1. Межличностное общение: императивное, манипулятивное и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	3	OK 1-6
	Императивное, манипуляционное общение	2		
	Диалогическое общение			
	Три основных типа межличностного общения			

диалогическое.	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>		
	Тест по теме: «Умеете ли вы слушать?»			
<b>Раздел 3.</b>	<b>Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении</b>			
<b>Тема 3.1. Темперамент</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	3	OK 1-6
	Наука о темпераменте.	2		
	Холерический тип темперамента			
	Сангвистический тип темперамента			
	Меланхолический тип темперамента			
	Флегматический тип темперамента			
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
Тест по теме: «Тип темперамента».				
Написать эссе «Мой эмоциональный мир»				
<b>Тема 3.2. Характер и воля</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	3	OK 1-6
	Характер			
	Воля	1		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>		
	Тест «Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении»			
<b>Тема 3.3. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	3	OK 1-6
	Способности			
	Задатки	1		
<b>Тема 3.4. Эмоции и чувства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	3	OK 1-6
	Эмоции Приемы формирования волевых качеств личности	2		
	Чувства. Виды чувств.			
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>		
	Тест по теме: «Эмоциональная чувствительность».			
<b>Раздел 4.</b>	<b>Конфликты в деловом общении</b>			
<b>Тема 4.1. Конфликт и его структура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	3	OK 1-6
	Конфликт	2		
	Конфликтогены			
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	Тест по теме «Коммуникативные и организаторские склонности».			
	Составление ситуационных задач			
<b>Тема 4.2. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	3	OK 1-6
	Конструктивные конфликты	3		
	Деструктивные конфликты			
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	Тест «Конфликты в деловом общении»			
<b>Тема 4.3. Правила поведения в конфликтах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	3	OK 1-6
	Кодекс поведения в конфликте	2		
	11 табу в конфликтной ситуации			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		
	Задание на тему «Моделирование деловой беседы»			
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>42</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом: «Деловой культуры».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Психология общения (1-е изд.) учеб. пособие, Академия, 2018

##### Дополнительные источники:

1. Алехина И. Имидж и этикет делового человека. М., 1996.
2. Браим И. Этика делового общения. Минск, 1996.
3. Вечер Л.С. Секреты делового общения. Минск, 1996.
4. Грязнова О.И. Мастерство телефонного разговора. М., 1996.
5. Деловое общение. Культура речи : учебное пособие / С.И. Самыгин, А.М. Руденко,; КноРус, 2016.(Электронный ресурс)
6. Журавлев Г.Т. Служебная этика. М., 1980.
7. Иванова-Лукьянова Г.Н. Культура устной речи. М., 1998.
8. Культура устной и письменной речи делового человека. М., 1997.
9. Курбатов В.И. Искусство управлять общением. Ростов н/Д, 1997.

##### Периодические издания:

1. Журнал «Все об этикете» URL : <http://etiquette.all-talks.info/etiquette-about/>
2. Журнал «BarNews» URL : <http://barclass.ru/barnews/>
3. Журнал «Этикет и протокол» URL : [http://www.addesign.ru/portfolio/books\\_covers/etiquet\\_covers.htm](http://www.addesign.ru/portfolio/books_covers/etiquet_covers.htm)

##### Интернет-ресурсы:

1. Мой бар URL : <http://my-bar.com.ua/zolotie-pravila-obslyjivaniya-gostei.php>
2. Барменская ассоциация России URL: <http://barclass.ru/content/articles/index.php?article=81>
3. PitPortal URL : [http://www.pitportal.ru/samples\\_docs/cook\\_learnng/waiters\\_school\\_online/8915.html](http://www.pitportal.ru/samples_docs/cook_learnng/waiters_school_online/8915.html)
4. Деловые тесты URL : [http://www.businessstest.ru/test.asp?id\\_test=622](http://www.businessstest.ru/test.asp?id_test=622)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также в процессе выполнения домашней работы.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила делового общения;</li> <li>- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;</li> <li>- основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования, инструктирования и др.</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реферирование</li> <li>- тестирование</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета;</li> <li>- применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;</li> <li>- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;</li> <li>- поддерживать деловую репутацию;</li> <li>- создавать и соблюдать имидж делового человека;</li> <li>- организовывать деловое общение подчиненных.</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические занятия</li> </ul> <p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эссе</li> <li>- реферирование</li> </ul>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для профессии:  
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по  
учебной работе

\_\_\_\_\_ Р.П. Варламова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 год

РАССМОТРЕНО

предметной цикловой комиссией  
общеобразовательных дисциплин  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ О. П. Кастюк

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности».

Разработчик:

Абрамочкина А. Л., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина из вариативной части рабочей ООП, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов и увеличение сроков освоения ПМ и дисциплин. Относится к общепрофессиональному циклу. Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 Математика, ОУД.04 История, ОУД.07 Информатика. Продолжение дисциплины связано с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

## 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Дополнительные компетенции:

ДПК 2.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 82 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 78 часов, из них:  
самостоятельной работы обучающегося –14 часов.

#### **1.5 Распределение обязательной учебной нагрузки:**

4 курс, VII-VIII семестр.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>82</b>
<b>Образовательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>78</b>
в том числе:	
практические занятия	58
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>14</b>
в том числе:	
Подготовка сообщений, рефератов	5
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	4
Сбор материала и подготовка к проекту	5
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем	Уровень усвоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел I</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>	<b>14</b>		
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-3, 5, 9,11
	Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка сообщения по теме «Проблема информации в современной науке».	1	2	
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-3, 5, 9,11
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.	2	2	
Тема 1.3 Информационные системы и технологии	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-3,5,9,11
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем. Информационная технология: понятие, назначение.			

	<b>Практические занятия</b>			
	1. Основы работы в программах оптического распознавания информации. Средства автоматизации перевода.	4	2-3	ОК 1-3, 9, 10, 11
	2. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант-плюс», «Гарант».			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1	2	ОК 1-3, 5, 9, 11
<b>Раздел II</b>	<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>63</b>		
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		2	ОК 1-3, 5, 9, 11
	<b>Практические занятия</b>			
	3. Работа MS Word.			
	4. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы, буквица, колонки.			
	5. Создание таблиц и диаграмм в текстовом редакторе.			
	6. Использование гиперссылок в документах.			
	7. Создание оглавления.			
	8. Создание деловых документов.			
	9. Создание комплексных составных документов. Слияние документов.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка реферата по теме: Настольные издательские системы.	2	2	ОК 1-3, 5, 9, 11
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	<b>Содержание учебного материала</b>	2		

	Графика, история появления. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений– рисование, оптический(сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop).		2	ОК 1-3,5,9,11
	<b>Практические занятия</b>			
	10. Основы работы с объектами и средствами прикладных компьютерных программ (Paint)	10	2-3	ОК 1-3, 9, 10,11
	11. GIMP.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка материала для создания графических объектов (по выбору студента)	1	2	ОК 1-3, 5, 9,11
Тема 2.3Компьютерные презентации	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	2	2	ОК 1-3,5,9,11
	<b>Практические занятия</b>			
	12. Работав программе PowerPoint.			
	13. Проект в программе PowerPoint по темам: Новые блюда ресторана. Новое меню ресторана. Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	4	2-3	ОК 1-3, 9, 10,11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работав поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка к проекту в программе PowerPoint по выбранным темам.	1	2	ОК 1-3, 5, 9,11
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	2	2	ОК 1-3,5,9,11

	<b>Практические занятия</b>			
	14. Организация расчетов в табличном процессоре (использование математических, логических и статистических функций).	14	2-3	ОК 1-3, 9, 10,11
	15. Построение диаграмм и графиков.			
	16. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах.			
	17. Моделирование в MS Excel.			
	18. Профессиональная работа в электронных таблицах.			
	19. Работа с однотабличной базой данных.			
	20. База данных профессиональной направленности.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу. Сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности			
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 1-3,5,9,11
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.			
	<b>Практические занятия</b>	4	2	ОК 1-3, 9, 10,11
	21. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. 22. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2	2-3
<b>Раздел III</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>			

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов. Электронная почта и телеконференции.		2	ОК 1-3,5,9,10,11
	<b>Практические занятия</b>	8		
	23. Работа с электронной почтой. Поиск информации в глобальной сети.		2-3	ОК 1-3, 9,10,11
	24.Создание простого HTML документа.			
	25. Создание HTML документа с использованием списков, фреймов.			
	26. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	2	2-4	ОК 1-3, 5, 9,11	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		2	ОК 1-3,5,9,11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение на тему «Защита данных».	1	2-4	ОК 1-3, 5, 9,11
<b>Всего:</b>		<b>92</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенным оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), информационными стендами; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, программным обеспечением.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Филимонова Е.В. — Москва : КноРус, 2017. — 482 с. URL: <https://book.ru/book/922139>.
2. Пакеты прикладных программ : учебное пособие / Синаторов С.В. — Москва : КноРус, 2019. — 195 с. URL: <https://book.ru/book/930510>.

##### Дополнительные источники:

1. Базы данных : учебник / Кумскова И.А. — Москва : КноРус, 2016. — 399с. URL: <https://book.ru/book/919609>.
2. Басаков, М.И. Современное делопроизводство (Документационное обеспечение управления): учебное пособие / М.И. Басаков. – Изд. 3-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 352 с. URL: <https://docplayer.ru/35705966-M-i-basakov-deloproizvodstvo-konspekt-lekciy-izdanie-devyatoe.html>
3. Гражданский кодекс РФ. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/)
4. Доктрина информационной безопасности РФ. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_208191/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_208191/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>основных понятий автоматизированной обработки информации;</p> <p>общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</p> <p>состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>Фронтальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос.</li> </ul> <p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного опрос;</li> <li>-тестирования;</li> <li>- оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<p>Умения:</p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Индивидуальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>