

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ И ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ .....	2
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».....	22
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА».	358
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	52
«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» .....	61
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА» .....	112
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» ...	128
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	146
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА».....	157
«ОП.10 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ» .....	171
«ОП.11 ТЕХНОЛОГИИ «ПРОФЕССИОНАЛЫ» В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	181
«ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	205
«ОП.13 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ МАШИНЕ».....	220
«ОП.14 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА» .....	233

2024 г.

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ,  
ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И  
ГИГИЕНЫ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	8
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара, кондитера.

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>1</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно-правовой документации  -современная научная и профессиональная терминология  - возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности	-правила экологической безопасности при	-

<sup>1</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>	<p>ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p>	
ОК 08	<p>-использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p>	<p>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни</p>	-
ПК 1.1	<p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p>	<p>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов</p>	

ПК2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности, соблюдать правила утилизации непищевых отходов</li> </ul>		
-------	---	--	--

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК <sup>2</sup>	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– основные группы микроорганизмов,</li> <li>– микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</li> </ul>
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– пищевые вещества и их значение для организма человека;

<sup>2</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>– основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>– суточный расход энергии;</p> <p>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>– методики составления рационов питания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>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).</p>	<p>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	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>



ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
-------	---	---

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знания: – микробиология основных пищевых продуктов;	Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. - <i>Влияние микроорганизмов на формирование санитарно- гигиенических условий предприятий общественного питания.</i>	2	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
2	Умения: - распознавать недоброкачественные продукты	Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления - <i>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</i> - <i>Схема микробиологического контроля</i>	4	

3	Знания: -состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания - Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
4	Знания: – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи - Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
5	Умения: -рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Тема 2.3 Обмен веществ и энергии - Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
6	Знания: -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение детского (школьного и дошкольного) питания, – методики составления рационов питания Умения: -составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения - Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. -Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания - Методики составления рационов питания - Составление рационов питания для различных категорий потребителей	6	
7	Знания: - регламенты, стандарты, в том числе система	Тема 3.2 Санитарногигиенические	4	

	<p>анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности, соблюдать правила утилизации непищевых отходов</li> </ul>	<p>требования к помещениям</p> <p>- <i>Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</i></p> <p>- <i>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</i></p>		
8	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности</li> <li>— соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>— проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</li> </ul>	<p>Тема 3.3</p> <p>Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</p> <p>- <i>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 запрещенных добавок</i></p> <p>- <i>Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</i></p>	4	
		Итого	26	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	26
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифференцированного зачета)</i>	-	
Всего	<b>62</b>	<b>26</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		<b>16/6</b>	
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
	Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	6	

<b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Схема микробиологического контроля		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>		<b>26/14</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	

	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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 Возрастные особенности 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	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	

	Составление рационов детского питания (дошкольного и школьного возрастов)	2	
<b>Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>20/6</b>	
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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 Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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 Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	



<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов 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 запрещенных добавок	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>-</b>	
<b>Всего</b>		<b>62/26</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1 Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. —160 с.
6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

##### 1.1.1. Основные электронные издания:

1. [Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>](https://www.iprbookshop.ru/106842)
2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### ***1.1.2. Дополнительные источники:***

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</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 продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий 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. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
2.3. Курсовой проект (работа) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» – формирование теоретических знаний и практических навыков оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4,	<p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>безопасно править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>проверять соблюдение температурного режима в</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>



	<p>холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>Правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
ПК 2.1-2.8,	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного</p>

	<p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию</p> <p>обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	--	--	--

ПК 3.1-3.6,	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
-------------	---	--	--

	<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>правила оформления заявок на склад</p>	
ПК 4.1-4.5,	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>	
ПК 5.1-5.5	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>

	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>	
<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	-

### 2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Уметь	.Раздел 1	12	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать продовольственное сырье;</li> <li>- выявлять фальсификацию товаров, а также кулинарной и кондитерской продукции</li> </ul> Знать <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, виды, показатели идентификации;</li> <li>- средства и способы обнаружения фальсификации.</li> </ul>	Методы и средства идентификации пищевых продуктов Раздел 2 Виды фальсификации и способы обнаружения фальсификации разных видов		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	26
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	<b>48</b>	<b>26</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел I. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	Энергетическая ценность пищевых продуктов		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> написать эссе по теме «Продукты питания в жизни человека»	<b>1</b>	
<b>Тема 1. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
	Хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 2.</b>			
<b>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	.Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту		
	Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	



	Условия и сроки хранения зерновых товаров		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> подготовить мультимедийную презентацию по теме «Зерновые товары»	<b>1</b>	
<b>Тема 4.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	
	Условия и сроки хранения молочных товаров		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 5</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 6.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Органолептическая оценка качества мяса		
	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	3	

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание</b>		ОК 01-07, 09, 10
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Условия и сроки хранения		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	Ознакомление с ассортиментом какао-порошка и оценка качества по стандарту		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет		<b>1</b>	
Всего		<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана; Учебный кондитерский цех.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П.Матюхина. — Москва: Академия, 2023. — 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

##### 3.2.3. Основные электронные издания

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>](#)
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> 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</p> <p><i>Умеет:</i> 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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и нормативную базу товароведения</li> <li>- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения</li> <li>- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи</li> <li>- причины порчи пищи</li> <li>- показатели качества свежих и консервированных продуктов</li> <li>- свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии</li> <li>- питательные свойства ингредиентов</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества</li> <li>- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери</li> <li>- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам</li> <li>- отчитываться за потери при хранении</li> <li>- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)</li> <li>- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.</li> <li>- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменного/устного опроса;</li> <li>– тестирования;</li> <li>– оценки 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 в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</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>– 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> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология	



	<p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК 06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 09	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
ОК 10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p>	

	<p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> </ul>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> </ul>	<p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	26
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	<b>62</b>	<b>26</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		38/16	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Характеристика предприятий общественного питания (по индивидуальным заданиям)		
	Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	16	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		

	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	12	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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).		
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		
<b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>22/10</b>	
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
Промежуточная аттестация			
Всего:		62	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.
3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>
4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>
5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>
6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>
7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.
8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
10. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
11. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие

для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

12. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.



9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 31.10.2021)..

### **3.2.2 Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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>

6. 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>

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 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/)

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i>  актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  содержание актуальной нормативно-правовой документации;  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности  особенности социального и культурного контекста;  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  современные средства и устройства информатизации;  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p><i>Знает:</i>  - 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.</p>	<p>Демонстрирует системные знания актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить;  номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  содержание актуальной нормативно-правовой документации;  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности  особенности социального и культурного контекста;  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  современные средства и устройства информатизации;  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  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.</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)  Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>
<p><i>Умеет:</i>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Демонстрирует умения  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)  Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p> <p>Осуществляет адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу кулинарной обработки);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, безопасности труда;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по безопасности труда, охране труда, санитарии и гигиене</li> </ul>	
---	---	--

**Приложение 2**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»  
(наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является: формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков, в области экономических и правовых основ с учетом профессиональной направленности

Дисциплина ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в *обязательную часть общеобразовательного цикла ПОП-П образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>3</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10, ОК 11	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда; механизм</p>	

<sup>3</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	
--	---	--	--

### 3.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b> (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	4	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
2	-	Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	4	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (дифференцированного зачета)		-
Всего	<b>44</b>	<b>24</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	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. 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	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	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. 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	4	



	организации. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	<b>6</b>	
	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	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. Мотивация труда, виды и	<b>4</b>	

	способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего</b>		<b>44</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.

4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. 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.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- тестирование;</p> <p>- устный опрос;</p> <p>- оценка подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций;</p> <p>- решение ситуационных задач;</p> <p>Экспертная оценка умения рассчитывать.</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>-экспертная оценка на дифференцированном зачете</p>

**Приложение 2**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

#### 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учета  
(наименование дисциплины)

##### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» формирование навыков расчёта необходимого сырья для приготовления блюд, оформления документации.

Дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы.

##### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02	<p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива,</p> <p>психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	
ОК 09	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	<p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	



	использовать современное программное обеспечение		
ОК 10	<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 планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</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>	
ПК 1.2	<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять</p>	<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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</li> </ul>	
--	---	--	--

		наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 2.3.	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету	виды учета, требования, предъявляемые к учету;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на

	<p>сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<p>вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	---	---



		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 2.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> </ul>	<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</li> <li>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
--	---	--	--

		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
ПК 2.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</li> <li>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>



		<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,</li> </ul>	<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</li> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 3.4	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету	виды учета, требования, предъявляемые к учету;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на

	<p>сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<p>вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 3.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> </ul>	<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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</li> <li>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
--	---	--	--

		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
ПК 4.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</li> <li>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

		<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 4.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,</li> </ul>	<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</li> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>



	<p>средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 5.3	<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету</p>	<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на</p>

	<p>сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<p>вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ПК 5.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК 5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>составлять план меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> </ul>	<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> </ul>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
--	---	--	--

#### 4.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-----------	---	----------------------------	----------------	--

1		Тема 2. Ценообразование в общественном питании	25	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
2		Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	3	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	26
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>		-
Всего	<b>64</b>	<b>26</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел I Основы калькуляции и учёта</b>			
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1	
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1	
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)		
<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	Технологические процессы и потери	1	
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1	



	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	6	
	Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	4	
	Заполнение технологических карт	4	
	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	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.	1	
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" <b>Источники информации</b>		

	1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"		
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятиях общественного питания.	1	
	Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1	
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1	

<b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	1	ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	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	1	
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Порядок заполнения кассовой документации (отчёт кассира, книга кассира-операциониста, инвентаризационная опись)	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли Источники информации 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей. 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) 3. Правила розничной торговли. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №55.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		4	
<b>Всего</b>		<b>64</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2023. – 192 с.

##### *Электронные издания:*

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. [Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания :](#)

учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p><i>Знает:</i></p> <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,</li> </ul>	<p>Демонстрирует системные знания видов учета, требований, предъявляемых к учету;</p> <p>задач бухгалтерского учета;</p> <p>предмета и метода бухгалтерского учета;</p> <p>элементов бухгалтерского учета;</p> <p>принципов и форм организации бухгалтерского учета;</p> <p>особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>основных направлений совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>форм документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>требований, предъявляемых к содержанию и оформлению документов;</p> <p>прав, обязанностей и ответственности главного бухгалтера;</p> <p>понятий цены, ее элементов, видов цен, понятия калькуляции и порядка определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>понятия товарооборота предприятий питания, его видов и методов расчета.</p> <p>сущности плана-меню, его назначения, вида, порядка составления;</p> <p>правил документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>источников поступления продуктов и тары;</p> <p>правил оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>методики осуществления</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>
--	--	---

<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> </ul>	<p>контроля за товарными запасами;</p> <p>понятия и видов товарных потерь, методики их списания;</p> <p>методики проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>понятия материальной ответственности, ее документального оформления, отчетности материально-ответственных лиц;</p> <p>порядка оформления и учета доверенностей;</p> <p>ассортимента меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>правил торговли;</p> <p>видов оплаты по платежам;</p> <p>видов и правил осуществления кассовых операций;</p> <p>правил и порядка расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил поведения, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>	
--	--	--

<p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам</p>	<p>Демонстрирует умения оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>
--	---	---



**Приложение 2**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Охрана труда»: подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина «ОП.06 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология	

	<p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК 06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 09	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	

ОК 10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> </ul>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</li> </ul>	<p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема прдуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	26
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	<b>36</b>	<b>26</b>

### 1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Нормативно правовая база охраны труда</b>		<b>7/4</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. 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, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		

	3. 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: административная, дисциплинарная, уголовная)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые 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 по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.		
<b>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>16/12</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятии общественного питания		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		
	Разработка программы уборки и санитарной обработки на предприятии общественного питания		
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
	Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
<b>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>13/10</b>	
<b>Тема 3.1 Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей),		

	понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	-	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в 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 в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	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. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		

	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

##### Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>
3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).
5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2.Дополнительные источники:**

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i>  актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  содержание актуальной нормативно-правовой документации;  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности  особенности социального и культурного контекста;  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  современные средства и устройства информатизации;  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p><i>Знает:</i>  -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</p>	<p>Демонстрирует системные знания актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить;  номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  содержание актуальной нормативно-правовой документации;  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности  особенности социального и культурного контекста;  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  современные средства и устройства информатизации;  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 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</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)  Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>
<p><i>Умеет:</i>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p>Демонстрирует умения  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<p>Диагностика (тестирование, устный опрос, кейс-метод, ситуационные задачи)  Экспертное наблюдение выполнения практических работ, деловых игр.</p>

<p>с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках <i>Умеет:</i> 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; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках Осуществляет адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, безопасности труда; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по безопасности труда, охране труда, санитарии и гигиене</p>	
--	--	--

**Приложение 2**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	7
2.2. Содержание дисциплины .....	8
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

## 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: овладение профессиональной терминологией сферы индустрии питания, социально-культурными и ситуационно обусловленными правилами общения на иностранном языке, наработка лексического и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

Дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>4</sup> освоить знания и умения:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном

<sup>4</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>обобщение информации;          обращаться за разъяснениями;          выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;          вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);          поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);          завершать общение;          Монологическая речь          делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;          кратко передавать содержание полученной информации;          в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.          Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;          написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.          Аудирование          понимать:          основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;          высказывания собеседника в наиболее распространенных</p>	<p>числе, образованные по правилу, а также исключения;          артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;          употребление существительных без артикля;          имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;          наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;          количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;          глагол, понятие глаголасвязки;          образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	---	--

	<p>стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение</p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	<b>36</b>	<b>26</b>
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)		
Всего	<b>36</b>	<b>26</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. 1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	<b>Содержание</b>	<b>5/3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; понятие глагола-связки	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	
	– <b>ПЗ № 1</b> Выполнение грамматических упражнений на составление предложений с использованием местоимений и производных от some, any, no, every; – <b>ПЗ № 2</b> Виды предложений. Чтение и аудирование по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки»; – <b>ПЗ № 3</b> Работа со словарём. Составление кроссворда по теме «Продукты питания» Словарный диктант.	1  1  1	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 1.2. Типы организаций питания и работа персонала</b>	<b>Содержание</b>	<b>3/2</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>ПЗ № 4</b> Выполнение грамматических упражнений по теме: «Выбор формы имени существительного с учётом исключений»	1	
	<b>ПЗ № 5</b> Чтение и аудирование по теме «Типы организаций питания и работа персонала»	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 1.3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>3/3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля	-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	
	<b>ПЗ № 6</b> Выполнение грамматических упражнений на употребление артиклей: определенного, неопределенного, нулевого; основные случаи употребления определенного и	1	

	неопределенного артикля, употребление существительных без артикля <b>ПЗ № 7</b> Виды меню и структура меню, названия блюд. Составление меню. Работа со словарём.	1	
	<b>ПЗ № 8</b> Аудирование текстов монологического и диалогического характера, в рамках изучаемой темы	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 1.4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	
	<b>ПЗ № 9</b> Выполнение грамматических упражнений на употребление имён прилагательных в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	2	
	<b>ПЗ №10</b> Чтение и аудирование по теме. Составление диалогов на тему: «Кухонное оборудование»	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 1.5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, 136
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал: – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	1	



	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>ПЗ № 11</b> Выполнение грамматических упражнений на образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	
	<b>ПЗ № 12</b> Работа со словарём. Составление диалога на тему: «Кухонная, столовая и барная посуда»	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	
	<b>ПЗ № 13</b> Выполнение грамматических упражнений по теме: «Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little»	1	
	<b>ПЗ № 14</b> Работа со словарём. Словарный диктант.	1	
	<b>ПЗ № 15</b> Составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 1.7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	
	<b>ПЗ № 15</b> Выполнение грамматических упражнений по теме: «Времена группы Continuous»	2	

	<b>ПЗ № 16</b> Составление диалогов по теме: «Система закупок и хранения продуктов»	1	ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 1.8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	
	<b>ПЗ № 17</b> Выполнение грамматических упражнений по теме: «Неопределенные наречия, производные от some, any, every»	2	
	<b>ПЗ № 18</b> Составление и аудирование диалогов и монологов по теме: «Организация работы официанта и бармена»	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 1.9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>3</b>	
	<b>ПЗ № 19</b> Выполнение грамматических упражнений на тему: «Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect».	1	
	<b>ПЗ № 20</b> Чтение и аудирование по теме. Составление диалогов на тему: «Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд»	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	

<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
<i>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт</i>	1	
<b>Всего</b>	<b>36/26</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка (*наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП*), 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. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КНОРУС, 2021. — 268 с.

##### 3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

- 1 . Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3 . Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>
- 4 . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).
2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. — Санкт-Петербург: Каро, 2017. — 544с. — (Серия «Английский язык для школьников»).
3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. — Москва: Проспект, 2021. — 104 с.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>диктантов;</p> <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикуль: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и</p>	<p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ, диагностика</p> <p><i>(тестирование, контрольные работы)</i></p>

<p>неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>		
<p>Общие умения: – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: – участвовать в</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения</p>	

<p>дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>– обращаться за разъяснениями;</li> <li>– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> <li>– к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик</li> <li>– ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>– завершать общение</li> </ul> <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</li> </ul>	<p>речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– небольшой рассказ (эссе);</li> <li>– заполнение анкет, бланков;</li> <li>– написание тезисов,</li> </ul>	<p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная</p>	



<p>конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</p> <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать:</li> <li>– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– выявлять наиболее значимые факты;</li> <li>– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</li> </ul> <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul>	<p>интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
---	--	--

**Приложение 2**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины .....	6
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>9</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	9
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>

## 6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

(наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»: включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	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; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с	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 неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности.	

	полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.		
--	---	--	--

### 6.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения.	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Усовершенствование оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. Усовершенствование навыков по огневой подготовке.	Тема 1.1. Организация гражданской обороны	2	Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций
2		Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	2	
3		Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	16	
7		Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	24	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	80	62
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>	-	
Всего	<b>80</b>	<b>62</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Гражданская оборона</b>		<b>10/4</b>	
<b>Тема 1.1. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание</b>	<b>5/2</b>	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	3	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
<b>Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке</b>	<b>Содержание</b>	<b>5/2</b>	ОК 01-04 ОК 6 ОК 9 ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником.	3	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	

<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>26/22</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	<b>Содержание</b>	<b>26/22</b>	ОК 01-04 ОК 6 ОК 9 ОК 10
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>22</b>	
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи	6	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	4	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	4	
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	4	
	Отработка на тренажёре прекордиального удара и искусственного дыхания.	4	
	Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>40/36</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>40/36</b>	ОК 01-04



<b>Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	<p>Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.</p> <p>Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.</p> <p>Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России.</p> <p><i>Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.</i></p>	4	ОК 6 ОК 9 ОК 10
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>36</b>	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	6	
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	6	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	6	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	6	
	Построение и отработка движения походным строем	6	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>80</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1. образовательной программы.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ.учреждений сред. проф.образования / [Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В.]. – 18-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 208с.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1.Безопасность жизнедеятельности. Учебник для вузов / С.В. Белов, А.В. Ильницкая, А.Ф. Козьяков и др.; Под общ ред. С.В. Белова. – М.: Высш. шк.,2009. – 448 с.: ил.

2. Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда. / П.П. Кукин, В.Л. Лапин, Н.Л. Пономарев и др.; Учеб. пособие для студентов средних спец. учеб. заведений. – М.: Высш. шк., - 2010. – 431 с.: ил.;

3. Девисалов В.А. Охрана труда: Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 400 с.: ил.

4. Смирнов А.Т., Шахрамьян М.А., Крючек Н.А. Безопасность жизнедеятельности:- М.: Издательство «Просвещение», 2012. – 256 с.

5. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К., Вангородский С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений: - М.: «Дрофа», 2012. – 340 с.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>виды чрезвычайных ситуаций; порядок действий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их возникновения;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности; правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>порядок и правила оказания доврачебной помощи пострадавшим.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, соответствие результатов поставленным целям, соответствие применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка выполнения результатов домашних заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>предпринимать профилактические меры на рабочем месте для снижения уровня опасностей для жизни и здоровья людей;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты при возникновении чрезвычайных ситуаций;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>оказывать доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, 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>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка подготовки и выступления с сообщением и/или презентацией.</p> <p>Экспертная оценка результатов практической работы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации,  современные средства и устройства информатизации;  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений  сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);  стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения  роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе условиях противодействия терроризму;  Владеет информацией о государственных системах защиты национальной безопасности России  Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия  Демонстрирует знания основ военной службы обороны государства  Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП.  Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечисляет способы защиты населения от ОМП.  Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;  Умеет определять пожара и взрывоопасность различных материалов.  Владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу  Ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.  Оценка результатов тестирования.  Оценка выполнения результатов домашних заданий.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

	Демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих вредных и поражающих факторов; Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	
--	---	--

**Приложение 2**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «ОП.09 Физическая культура»: укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Дисциплина «ОП.09 Физическая культура» включена в обязательную/ вариативную часть общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения	



#### 6.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать: -виды прыжков и технику их выполнения; -роуп-скиппинг Уметь: выполнять технику прыжков (классические, на одной ноге, со сменой ног и "ноги скрестно", боком, в приседе, "руки скрестно", с продвижением).	Тема 2. Скиппинг (прыжки через скакалку)	10	Увеличение количества часов для формирования физического здоровья
2	Знать: технику выполнения базовых элементов лапты, тактические элементы лапты, функции игроков в команде Уметь: выполнять простые элементы техники защиты и нападения; применять в играх освоенные тактические элементы	Тема 4. Спортивные игры. Национальные виды спорта (лапта).	12	Увеличение количества часов для формирования физического здоровья
3	Знать: технику строевой подготовки; основные приёмы борьбы; технику преодоления полосы препятствий. Уметь: преодолевать горизонтальные и вертикальные препятствия, выполнять лазание и перелезание, переползание, передвижение с грузом, метание гранаты	Тема 8. Военно – прикладная физическая подготовка.	18	Увеличение количества часов для формирования физического здоровья

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	80	68
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	80	68

### 1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел I Физическая культура</b>		<b>80/68</b>	
<b>Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание</b>		ОК 04, ОК 08
	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	-	
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b> изучение дополнительных источников информации по теме 1, подготовка рефератов. Занятия в секциях, клубах по видам спорта, группах ОФП. Выполнение комплексов упражнений и заданий, направленных на подготовку к сдаче норм ВФСК ГТО	4	
<b>Тема 2. Общая физическая подготовка</b>	<b>Содержание</b>		ОК 04, ОК 08
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Скиппинг (прыжки через скакалку). Классические прыжки, прыжки на одной ноге, прыжки со сменой ног и прыжки "ноги скрестно", прыжки боком, в приседе, прыжки "руки скрестно", прыжки с продвижением. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	

	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами Подвижные игры различной интенсивности Скиппинг		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b> изучение дополнительных источников информации по теме 1, подготовка рефератов. Занятия в секциях, клубах по видам спорта, группах ОФП. Выполнение комплексов упражнений и заданий, направленных на подготовку к сдаче норм ВФСК ГТО	2	
Тема 3. Лёгкая атлетика	Содержание	-	ОК 04, ОК 08
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
Тема 4. Спортивные игры	Содержание		
	<b>Баскетбол</b> Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. <b>Волейбол.</b> Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра <b>Футбол.</b> Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. <b>Бадминтон.</b> Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом.		ОК 04, ОК 08

	<p>Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Настольный теннис.</b></p> <p>Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p> <p><b>Национальные виды спорта (лапта).</b></p> <p>Основная стойка игрока в нападении и защите. Техника выполнения элементов из базовой подготовки игроков в лапту. Основные способы передвижения игрока в лапту: бег; ходьба; прыжки; повороты; остановки. Ловля и передача мяча на месте; удары битой по мячу способом сверху. Основы техники хвата биты при игре в мини-лапту (лапту) и простейшие приёмы владения ими. Основы техники игры в защите - подводящие упражнения и элементарные формы техники игры в защите: передача, ловля, осаливание, осаливание неподвижной цели. Тактические комбинации и различные взаимодействия в парах, тройках, группах; тактические действия с учетом игровых амплуа в команде; быстрые переключения в действиях - от нападения к защите и от защиты к нападению. Игра в мини-лапту.</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Подвижные игры различной интенсивности.  воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.  -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p>	23	ОК 04, ОК 08
	<p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b> изучение дополнительных источников информации по теме, подготовка рефератов. Занятия в секциях, клубах по видам спорта, группах ОФП. Выполнение комплексов упражнений и заданий, направленных на подготовку к сдаче норм ВФСК ГТО</p>	2	
Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)	Содержание		ОК 04, ОК 08
	<p>Строевые упражнения построение в шеренгу, выход из строя. Перестроение и повороты в движение. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке. Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик. Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса. Акробатика. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат. Опорный прыжок</p>		

	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Аэробика (девушки)</b> Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.</p>	<b>6</b>	ОК 04, ОК 08
	<p>-воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p> <p><b>Атлетическая гимнастика (юноши):</b> Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b>		
<b>Тема 6. Лыжная подготовка</b>	<b>Содержание</b>		
	<p>Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).</p> <p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>		ОК 04, ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	

	<p>Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.</p> <p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.</li> </ul> <p>3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта</p>		ОК 04, ОК 08
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b>		
<b>Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b>	<b>Содержание</b>		
	<p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		ОК 04, ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<p>Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.</p> <p>Формирование профессионально значимых физических качеств.</p> <p>Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.</p> <p>Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</p> <p>Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.</p>	4	ОК 04, ОК 08
<b>Тема 8. Военно – прикладная физическая</b>	<b>Содержание</b>		
	Строевая подготовка. Строевые приёмы, навыки чёткого и слаженного выполнения совместных действий в строю.		

<b>подготовка.</b>	Физическая подготовка. Основные приёмы борьбы (самбо, дзюдо, рукопашный бой): стойки, падения, самостраховка, захваты. броски, подсечки, подхваты, подножки, болевые и удушающие приёмы, приёмы защиты, тактика борьбы. Удары рукой и ногой, уход от ударов в рукопашном бою. Преодоление полосы препятствий. Безопорные и опорные прыжки, перелезание, прыжки в глубину, соскакивания и выскакивания, передвижение по узкой опоре.. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14</b>	
	Разучивание, закрепление и выполнение основных приёмов строевой подготовки. Разучивание, закрепление и совершенствование техники основных элементов борьбы.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся:</b> изучение дополнительных источников информации по теме 1, подготовка рефератов. Занятия в секциях, клубах по видам спорта, группах ОФП. Выполнение комплексов упражнений и заданий, направленных на подготовку к сдаче норм ВФСК ГТО	4	
<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего:</b>		<b>80</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).
2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.
3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).
4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>
5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).
6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).
8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — Москва : Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с.
10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-



библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

### **3.2.2 Дополнительные источники**

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:<https://book.ru/book/925957> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <https://minsport.gov.ru/>

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>
<p>Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>	<p>Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе практических занятий; - техники выполнения двигательных действий; - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия; - техники спортивных игр - технико-тактических действий в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм; - техники выполнения упражнений</p>

**Приложение 2**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.10 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>4</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>12</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>13</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>18</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>18</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.10 Цифровые технологии в индустрии питания» введена в общепрофессиональный цикл ОПОП-П по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» за счет часов вариативной части по запросу работодателя. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Знать	Уметь	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	<p>возможности и ограничения цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи</p> <p>цифровых инструментов для разработки и создания продукта</p> <p>принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей)</p> <p>цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы</p> <p>методы и приемы формулирования гипотез и задач</p> <p>цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения</p> <p>инструменты крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации</p> <p>особенности различных расширений и форматов хранения данных</p> <p>принципы работы различных поисковых сервисов</p> <p>риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях</p> <p>нормы интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента</p> <p>способы и цифровые инструменты/сервисы для проверки достоверности информации</p>	<p>использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений</p> <p>абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий</p> <p>использовать цифровые средства и приложения для создания продукта</p> <p>формировать и проверять гипотезы</p> <p>выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы</p> <p>оценить информацию/данные на достоверность и релевантность</p> <p>сравнением нескольких источников информации</p> <p>разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов</p> <p>строить логические умозаключения на основании информации/данных, в том числе в различных цифровых средах (в том числе, оценивать результат и последствия своих действий).</p> <p>выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов</p> <p>защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования</p> <p>создавать резервные копии данных на различных носителях</p> <p>искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов</p>	

	<p>основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента</p> <p>возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий</p> <p>видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов каналов распространения информации и организации совместной работы (командной работы)</p> <p>преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе</p> <p>культуру общения, принятую в цифровой среде</p> <p>принципы создания и функционирования Интернет-сообществ</p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	<p>оценивать данные на достоверность</p> <p>идентифицировать различные виды мошенничества с персональными данными</p> <p>оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов</p> <p>применять программные решения для структурирования и систематизации информации</p> <p>оценить информацию/данные на достоверность и релевантность</p> <p>сравнением нескольких источников информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска с помощью цифровых инструментов</p> <p>ставить себе образовательные цели</p> <p>под возникающие жизненные задачи</p> <p>находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов</p> <p>самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств</p> <p>выбирать цифровые средства в целях саморазвития</p> <p>адаптироваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений</p> <p>выбирать цифровые средства общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями (в том числе культурными) собеседника</p> <p>использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности</p> <p>справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия)</p> <p>выбирать цифровые медиа (текст, фото, видео, анимация и т.п.) в соответствии с культурными, познавательными и личностными особенностями собеседника</p> <p>находить тематические Интернет-сообщества</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение 1С: Предприятие, Учетная система и</p>	
--	--	--	--

	кассовая программа, СБИС Presto и др.	
--	---------------------------------------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	40
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифференцированный зачёт)</i>	-	
Всего	<b>52</b>	<b>40</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание , практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Цифровизация в индустрии питания</b>		<b>52/40</b>	
<b>Тема 1.1 Цифровые технологии в современной экономике и обществе</b>	<b>Содержание</b>	<b>11/8</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Современная Интернет-информация. Технологии обмена информацией и организации совместной работы. Новые модели организации труда (коворкинги, удалённые офисы, распределённые проектные команды, фриланс, краудсорсинг). Деловой и сетевой этикет.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Networking skills - создания и развития сообществ	4	
	Электронная почта, социальные сети, блоги, мессенджеры, RSS-канал, подкасты, виртуальные миры, Интернет-порталы, botnet – технологии (проектная работа)	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать собственное сообщество по профессиональной деятельности.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>11/8</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Указы Президента РФ в области цифровизации экономики. Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе. Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	



	Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации», основные положения государственной политики по развитию и использованию сети Интернет в РФ	4	
	Дискуссия по вопросам реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить доклад, выступление, контент-анализ для выступления на дискуссии «Национальный проект «Цифровая экономика»	1	
<b>Тема 1.3. Институты цифровой экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>11/8</b>	OK 01 OK 02 OK 03 OK 09
	Электронное правительство как институт информационной экономики. Портал государственных услуг Российской Федерации	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Госуслуги	4	
	Алгоритм работы на портале Госуслуг	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию «Оформление государственной услуги на портале Госуслуги»	1	
<b>Тема 1.4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>9/8</b>	OK 01 OK 03 OK 09
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности. Поиск контента по теме «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений»	4	
	Дизайн – проект «Развитие индустрии быстрого питания в РФ».	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Найти и подготовить банк из информационного контента по темам практических работ.	1	
	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>	OK 01

<b>Тема 1.5. Интернет-маркетинг</b>	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Алгоритм оформления заказа на Wildberries, Ozon, Aliexpress. Как продавать на Avito. Инструкция по применению	4	
	Дизайн – проект «Продажа кулинарной продукции в интернет-магазинах».	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Бизнес-проект по реализации кулинарной продукции посредством интернет-магазинов.	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания:

1. Цифровая экономика / Носова С.С., Путилов А.В., Норкина А.Н. – учебник для СПО., М.:КноРус - 2022.

##### 3.2.2. Основные электронные издания:

1. Информационная безопасность

<https://obuchalka.org/20210121128595/informacionnayabezopasnost-loiko-v-i-laptev-v-n-arshinov-g-a-laptev-s-v-2020.html>

2. Национальные проекты <https://национальныепроекты.рф/projects/tsifrovaya-ekonomika>

3. <https://cyberleninka.ru/article/n/turistskaya-otrasl-v-kontekste-tsifrovoy-ekonomiki>

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.

2. Цифровая экономика : учебник / авт.-сост. Л. А. Каргина, А. А. Вовк, С. Л. Лебедева, О.Е. Михненко [и др.]. – Москва : Прометей, 2020. – 223 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <p>особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе;</p> <p>понятие и необходимость цифровой экономики;</p> <p>программа развития цифровой экономики в России;</p> <p>особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации;</p> <p>особенности работы приложения Сбербанк онлайн;</p> <p>особенности регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress;</p> <p>инструкция по продажам на Авито;</p> <p>особенности работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% 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>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результата тестирования.</p> <p>Оценка результата выполнения домашних заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
<p>Умения:</p> <p>работать на портале Госуслуг РФ;</p> <p>работать в приложении Сбербанк Онлайн;</p> <p>оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress;</p> <p>оформлять заказ такси на сервисах такси.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результата тестирования.</p> <p>Оценка подготовки и выступления с проблемно-тематическими сообщениями и/или презентации.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>

**Приложение 2  
к ПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.11 ТЕХНОЛОГИИ «ПРОФЕССИОНАЛЫ» В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

## 7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ОП.11 «Технологии «Профессионалы» в профессиональной сфере деятельности»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технологии «Профессионалы» в профессиональной сфере деятельности»: формирование представлений о движении «Профессионалы», отработка практических навыков для подготовки к сдаче демонстрационного экзамена

Дисциплина «Технологии «Профессионалы» в профессиональной сфере деятельности» включена в вариативную часть основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	Номенклатуру информационных источников, применяемых в	-

	<p>необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p>	



	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения	

ОК 09	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	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 сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
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	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>своевременно оформлять заявку на склад</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> </ul>	<p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, Закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при</li> </ul>
--	---	---	---

	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных</li> </ul>	<p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>	<p>выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul> <p>подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> <p>подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
--	---	---	---

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент,</li> </ul> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по</li> </ul>		
--	---	--	--

	<p>приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
--	--	--	--

### 7.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование дисциплины	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Отработка умений по приготовлению и оформлению горячих блюд, гарниров и соусов по требованиям чемпионатного движения «Профессионалы»	ОП15 Технологии «Профессионалы» в профессиональной сфере деятельности	36	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по специальности с учетом требований современного рынка труда и по запросу опорного работодателя

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	36
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	<b>36</b>	<b>36</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Стандарты «Профессионалитет» по компетенции «Поварское дело»</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 01.</b> Стандарты «Профессионалитет»	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01 -11 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
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины «Профессионалитет». История возникновения движения. Основные ценности. Структура компетенций. Система сквозного. мониторинга результатов участников демонстрационного экзамена	2	
<b>Раздел 2 Демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело»</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.2</b> Демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело»	<b>Содержание</b>	<b>34</b>	ОК.01 -11 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
	Основные требования к проведению демонстрационного экзамена. План подготовки к демонстрационному экзамену. Техническое описание компетенции «Поварское дело». Инфраструктурный лист, «тулбокс». Конкурсное задание по компетенции «Поварское дело». Критерии оценивания: субъективные и объективные аспекты.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление холодных и горячих закусок согласно конкурсному заданию	5	
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление бульонов, горячих и холодных супов согласно конкурсному заданию	5	
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление блюда из рыбы и моллюсков согласно конкурсному заданию	5	
	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление горячих и холодных блюд из мяса, дичи и птицы согласно конкурсному заданию	5	
	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление декорирование и гарнирование согласно конкурсному заданию	5	
	<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление горячих, холодных и замороженных десертов или выпечки согласно конкурсному заданию	5	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организации обслуживания»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ: «Бар-десерт, обслуживание фуршетов и банкетов», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник :учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.
13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО Прообразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
18. ие, стер. - М.: Академия, 2014.-416с.

#### Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань

: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
18. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ

		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
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	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 3.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p>	<p>Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной</li> </ul>



приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	(самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

		ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
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	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.) - экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация

		в форме дифференцированного зачета
<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований ит.д.)</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических работ</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

**Приложение 2**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.12 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

## 8. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ «ОП.12 Организация обслуживания»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.12 Организация обслуживания»: формирование представлений о стандартах обслуживания на предприятиях общественного питания и сервиса

Дисциплина «ОП.12 Организация обслуживания» включена в вариативную часть настоящей основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016. № 1569(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить  структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях  основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте  методы работы в профессиональной и смежных сферах  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации	-

	оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов	



	профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
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	выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	подачу блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Обслуживания иностранных туристов, эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания осуществления подачи блюд и напитков гостям различными способами; предоставления счета и произведения расчета с потребителями; соблюдения правил ресторанного этикета; производства расчета с потребителями, используя различные формы расчета; приготовления смешанных, горячих напитков, коктейлей кулинарных изделий, закусок.

	<p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p>		
--	---	--	--

### 8.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование дисциплины	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Уметь выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря, организации общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; вести расчет с потребителями; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;	ОП.12 Организация обслуживания	68	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по специальности с учетом требований современного рынка труда и по запросу опорного работодателя

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	30
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	<b>68</b>	<b>30</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание</b>	<b>68</b>	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 01-07
	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. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	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 01-07
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение	2	
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
<b>Тема 3</b>	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	2	
	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		

<b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	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 01-07
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2	
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла Правила работы с подносом	2	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания 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	2	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	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 01-07
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	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 01-07
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	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	2	

<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	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 01-07
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	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	2	
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	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 01-07
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Правила этикета и нормы поведения за столом	2	
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2	
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	2	
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	

	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	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 01-07
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2	
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2	
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	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 01-07
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	2	
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	2	
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
<b>В том числе 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); подготовкосообщений		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего</b>		<b>68</b>	<b>215</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организации обслуживания»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ: «Прием и размещение гостей», «Бар-десерт, обслуживание фуршетов и банкетов», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.

3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

5. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.

6. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021.

##### Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-



Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню,</p> <p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> <p>Умеет:</p> <p>выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p>	<p>грамотно выступает с сообщениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> </ul> <p>полнота ответов, точность формулировок;</p> <p>Правильно выполняет задания, точно составляет расчеты, соответствует требованиям безопасности, оптимально выбирает способы действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точно оценивает выполнение соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Действует рационально</p>	<p>анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> </ul>

<p>приема, оформления и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>рассчитываться с потребителями;</p> <p>обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p>		
---	--	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.13 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ МАШИНЕ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

## 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП 13 Работа на контрольно-кассовой машине (наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Работа на контрольно-кассовой машине»: формирование представлений расчёта с покупателями с помощью применения контрольно-кассовой техники.

Дисциплина «Работа на контрольно-кассовой технике» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла вариативную часть образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	

	оформлять результаты поиска		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	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	
ПК 3.1	осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;	документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ;	Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)

	<p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>	
ПК 3.2	<p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p> типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p> <p>классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ;</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>	Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)
ПК 3.3	<p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p> типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p> <p>классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ;</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>	Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)
ПК 3.4	<p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p>	<p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p>	Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)



	<p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p> типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p> <p>классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ;</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>	
ПК 3.5	<p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p> типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p> <p>классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ;</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>	Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)

### 9.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы (разделы)	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила по технике безопасности;	Раздел 1. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин	26	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по профессии с учетом требований современного рынка труда и по запросу работодателей
2	осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила по технике безопасности;	Раздел 2. Документальное оформление кассовых операций	10	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по профессии с учетом требований современного рынка труда и по запросу работодателей

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	18
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	-
Всего	<b>36</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин</b>			
<b>Тема 1.1. Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	Основные нормативные документы, регламентирующие использование ККТ. Применение контрольно-кассовых машин в торговом процессе в соответствии с Законом РФ 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями)	1	
	Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно-кассовой технике. Преимущества расчетов с помощью контрольно-кассовой техники. Инвентарь контролера – кассира, противопожарный инвентарь.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Составление алгоритма расчетов с покупателями в соответствии с требованиями Закона РФ 54-ФЗ.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Подготовить презентации по темам «История создания контрольно-кассовой техники», «Современные контрольно-кассовые машины, применяемые в торговле и общественном питании»	2	
<b>Тема 1.2. Назначение и устройство контрольно-кассовой техники и правила ее эксплуатации</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/10</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	Классификация контрольно-кассовой техники. Основные устройства контрольно-кассовой техники и их характеристика Типовые правила обслуживания эксплуатации контрольно-кассовой техники и правила регистрации. Особенности технического обслуживания контрольно-кассовой техники.	1	
	Порядок работы на контрольно-кассовой технике различных видов. Обязательные операции, выполняемые всеми кассовыми	1	

	машинами. Дополнительные возможности контрольно-кассовых машин.		
	Кассовый POS терминал. Принцип работы кассовых POS терминалов. Кассовые программы. Кассовый POS терминал IBM-4614., ATOL Клавиатура кассового POS терминала. Режим «Регистрация». Режим «Продажа». Режим «Платеж». Режим «Сброс чека». Режим «Повтор чека». Режим «Товарный отчет». Режим «Калькулятор». Режим «Возврат». Режим «Конец работы».	1	
	Контрольно-кассовая машина "Дримкас Ф" Назначение, устройство, технические характеристики. Программно-аппаратные средства системного блока. Маркировка, перечень расходных материалов, эксплуатационные ограничения Порядок работы на ККМ «Дримкас-Ф», преимущества использования онлайн-кассы. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ.	1	
	Назначение, устройство и технические характеристики контрольно-кассовой технике: Атол 91Ф, Эвотор. Подготовка, порядок работы и окончание работы на ККТ	1	
	Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Сканеры для штрих-кодовой технологии: назначение, устройство, виды. Способы печати штриховых кодов. Цифровое содержание штрихкода. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. Степени защиты банкнот Банка России. Основные признаки подлинности банкнот Работа кассира с банкнотами. Монеты и их особенности. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Определение основных устройств контрольно-кассовой техники Подготовка к работе и работа на кассовом POS терминале типа IBM-4614, соблюдая правила техники безопасности.	2	

	Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на кассовом POS терминале		
	Осуществлять подготовку к работе и работа на контрольно-кассовой машине "Дримкас Ф", соблюдая правила техники безопасности.	2	
	Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине "Дримкас Ф". Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности.	2	
	Осуществлять подготовку к работе и работа на контрольно-кассовой машине Атол 91Ф, Эвотор, соблюдая правила техники безопасности. Порядок работы на ККМ «Дримкас-Ф», преимущества использования онлайн-кассы. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ Назначение, устройство и технические характеристики контрольно-кассовой технике: Атол 91Ф, Эвотор. Подготовка, порядок работы и окончание работы на ККТ. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности.	2	
	Определение платежеспособности государственных денежных знаков. Решение ситуационных задач	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Изучение документов, регламентирующих применение ККТ. Приказ Министерства промышленности и энергетики РФ №351 от 05.09.2007г. «Об утверждении образца марки-пломбы контрольно-кассовой техники», подготовка сообщения. Приказ Минфина РФ от 17.10.2011 N 132н "Об утверждении Административного регламента исполнения Федеральной налоговой службой государственной функции по осуществлению контроля и надзора за соблюдением требований к контрольно-кассовой технике, порядком и условиями ее регистрации и применения" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 17.01.2012 N 22921)	2	

	Проверка качества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки. Расчет штрихкода стандартов EAN 13 и EAN 8, анализ маркировки и упаковки товаров	2	
<b>Раздел 2. Документальное оформление кассовых операций</b>			
<b>Тема 2.1 Учет движения денежных средств</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	Материальная ответственность в торговле. Понятие материальной ответственности, основные признаки материальной ответственности. Договор материальной ответственности, формы материальной ответственности. Кассовая и отчетная документация. Назначение и классификация документов, требования, предъявляемые к их оформлению. Правила хранения кассовой документации	2	
	Продажа товаров за наличный расчет. Оформление книги кассира-операциониста. Определение торговой выручки за день. Прием наличных денег главной кассой.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Оформление договора материальной ответственности, определение размера ущерба при коллективной форме материальной ответственности. Оформление доверенности	2	
	Оформление журнала кассира-операциониста. Оформление приходного и расходного кассового ордера. Оформление возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам.	2	
	Оформление акта о проверке наличных денежных средств кассы. Составление кассового отчета. Оформление справки отчета кассира- операциониста. Оформление акта о проверки наличных денежных средств кассы.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1 Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.:ИЦ Академия, 2019, <http://book.ru/> - электронная библиотека

2 Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-11814-6. — URL: <https://book.ru/book/949672> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3 Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования -2- е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015, <http://book.ru/> - электронная библиотека

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Никитченко, Л.И. Контрольно-кассовые машины: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно- кассовой техники и выполнять расчетные операции с покупателями.	выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии нормативно- правовой базы охраны труда и техники безопасности; порядок регистрации ККМ в налоговой инспекции, в соответствии с документами, регламентирующими применение ККМ; выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии с типовыми правилами эксплуатации; выполнение расчетных операций в соответствии с положением о регистрации и применении ККТ технике.	Тесты Практическая работа  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	соответствие банкнот банка России признакам подлинности; определение признаков платежеспособности	Тесты Практическая работа  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

	государственных денежных знаков в соответствии с правилами Банка РФ.	обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ПК 3.3 Оформлять документы по кассовым операциям.	правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ; соответствие правильности оформления кассовых операций установленным требованиям; соблюдение последовательности работы с документами	Тесты Практическая работа  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ПК 3.4 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	расчет штрихкодов проведен в соответствии с алгоритмом расчета; считывание штрихового кода и определения количества товаров и правильности цен проведено в соответствии с алгоритмом работы POS –системы качество упаковки и наличие маркировки проанализировано в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»	Тесты Практическая работа  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей.	результативность применения системы защиты в торговых предприятиях; выполнение обязанностей в соответствии должностной инструкции; соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством и потребителями. соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов; -соблюдение последовательности работы с документами в соответствии с алгоритмом	Тесты Практическая работа  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам



**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.14 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	12
2.2. Содержание дисциплины .....	13
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

## 10. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

(наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Анализировать информацию о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда; использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства; владеть способами анализа конкурентоспособности; уметь провести оценку своей конкурентоспособности; составить свой профессионально-психологический портрет; подготовить и провести презентацию своих компетенций, позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства; подготовить Пакет презентационных документов; использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;	Основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства; структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий; ключевые составляющие конкурентоспособности; способы анализа и повышения конкурентоспособности на рынке труда; преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей; структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио; целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов; основные пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления; структуру и этапы делового общения вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения и основные способы их преодоления;	

	<p>владеть способами адаптации на рабочем месте;</p> <p>владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития.</p>	<p>требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;</p> <p>основные нормативно-правовые акты в области трудового законодательства;</p> <p>виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации;</p> <p>основные задачи работника в период адаптации;</p> <p>ошибки и затруднения в период адаптации, способы их преодоления;</p> <p>приемы и способы саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;</p> <p>общие характеристики, стадии и возможности профессионального развития.</p>	
--	---	--	--

### 10.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>Основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства; структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий; ключевые составляющие конкурентоспособности; способы анализа и повышения конкурентоспособности на рынке труда; преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей; структуру и способы составления</p>	Тема 1.1 Профессиональная деятельность	4	<p>Введение для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по специальности с учетом требований современного рынка труда и по запросу работодателя</p>
2		Тема 1.2 Анализ рынка труда	6	
3		Тема 1.3 Поиск работы и трудоустройство	14	
4		Тема 1.4 Профессиональная деятельность в организации	10	

	<p>         профессионально-психологического портрета и собственного портфолио; целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов; основные пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления; структуру и этапы делового общения вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения и основные способы их преодоления; требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу; основные нормативно-правовые акты в области трудового законодательства; виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; ошибки и затруднения в период адаптации, способы их преодоления; приемы и способы саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях; общие характеристики, стадии и возможности профессионального развития.       </p> <p>         Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: анализировать информацию о современном состоянии и       </p>			
--	---	--	--	--

<p>тенденциях развития рынка труда;  использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства;  владеть способами анализа конкурентоспособности;  уметь провести оценку своей конкурентоспособности;  составить свой профессионально-психологический портрет;  подготовить и провести презентацию своих компетенций, позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства;  подготовить Пакет презентационных документов;  использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;  владеть способами адаптации на рабочем месте;  владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития..</p>			
---	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф. зачет)</i>	-	-
Всего	<b>36</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Профессиональная деятельность	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Типы и виды профессиональной деятельности. Профессии и профессиональные типы личности (по Дж. Холланду). Профессиональное самоопределение. Рынок профессий. Профессиональная пригодность. Профессиональный отбор.	4	
Тема 1.2. Анализ рынка труда	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Рынок труда. Безработица и ее влияние на рынок труда. Формы занятости. Государственная политика РФ в области рынка труда (оплата труда, миграция, создание рабочих мест). Рынок труда в России. Молодежный рынок труда. Кадровая политика организации: влияние на структуру персонала.	6	
Тема 1.3 Поиск работы и трудоустройство	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Основные способы поиска работы. Ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления. Ценностные и целевые ориентиры при поиске работы. Целеполагание и самопрогнозирование профессионального пути. Посредники на рынке труда. Кадровые агентства. Служба занятости. «Работа в России». План поиска работы. Презентационные документы. Составление резюме. Портфолио. Самопрезентация. Прохождение собеседования. Имидж, личный бренд профессионала. Основные формы и методы испытаний при приеме на работу. Правовые особенности трудоустройства.	14	
Тема 1.4 Профессиональная деятельность в организации	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Профессиональная и организационная адаптация работников. Социализация в трудовой организации. Модель «от незрелости к зрелости» К. Арджириса. Развитие профессионала. Карьера и карьерные стратегии. Профессионализм и компетентность.	10	

	Профессиональный стресс. Профессиональное выгорание и профессиональные деформации. Саморегуляция эмоциональных состояний как профилактика профессиональных деформаций и болезней. Психологические основы деятельности коллектива. Деловое общение. Профессиональная этика. Деловой этикет. Деловой имидж. Особенности деловой беседы. Деловые переговоры. Поведение в конфликтных ситуациях.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин;», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Эффективное поведение на рынке труда: учебник / С. И. Самыгин, Д. В. Кротов, М. Г. Магомедов [и др.]. - Москва: КноРус, 2024. - 250 с. - ISBN 978-5-406-12053-8. - URL: <https://book.ru/book/950693> (дата обращения: 19.05.2024). - Текст: электронный.

##### 3.2.32. Дополнительные источники

1. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30 декабря 2001 N 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

2. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. N 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями)

3. Бандура, Г. А. Практикум для студентов по дисциплине «Эффективное поведение на рынке труда» / Г. А. Бандура, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва: Директ-Медиа, 2021. - 132 с. - ISBN 978-5-4499-1641-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2140749> (дата обращения: 20.05.2024).

4. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности учебник для среднего профессионального образования/ А. М. Волков. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 274 с. - (Профессиональное образование). - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата обращения: 29.01.2022).

1. Корягин А.М., Бариева Н.Ю. Технология поиска работы и трудоустройства: учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 20120.

2. Эффективное поведение на рынке труда: учебно-методическое пособие / отв. организация Департамент образования Ярославской области, Государственное учреждение Ярославской области "Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»; автор И.В. Кузнецова, С.В. Филина, О.П. Белякова, И.И. Семенова, Н.А. Вершинина. – Ярославль: [Б. и.], 2014. – 428 с.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>Основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;</p> <p>структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;</p> <p>ключевые составляющие конкурентоспособности;</p> <p>способы анализа и повышения конкурентоспособности на рынке труда;</p> <p>преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;</p> <p>структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;</p> <p>целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов;</p> <p>основные пути и способы поиска работы, их возможности; возможные ошибки и затруднения при поиске работы, способы их преодоления;</p> <p>структуру и этапы делового общения вербальные и невербальные компоненты и средства общения;</p> <p>трудности делового общения и основные способы их преодоления;</p> <p>требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;</p> <p>основные нормативно-правовые акты в области трудового законодательства;</p> <p>виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации;</p> <p>ошибки и затруднения в период адаптации, способы их преодоления;</p> <p>приемы и способы саморегуляции для управления поведением в напряженных (стрессовых) ситуациях;</p> <p>общие характеристики, стадии и возможности профессионального развития.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки, выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов выполнения домашних заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>анализировать информацию о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда;</p> <p>использовать различные источники информации в целях рассмотрения возможностей трудоустройства;</p> <p>владеть способами анализа конкурентоспособности;</p> <p>уметь провести оценку своей конкурентоспособности;</p> <p>составить свой профессионально-психологический портрет;</p> <p>подготовить и провести презентацию своих компетенций, позитивных личностных качеств, навыков, умений, возможностей в ситуации поиска работы и трудоустройства;</p> <p>подготовить Пакет презентационных документов;</p> <p>использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть способами адаптации на рабочем месте;</p> <p>владеть способами планирования профессионального развития и создания своего плана развития.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки, выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка подготовки и выступления с сообщением и/или презентацией.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
--	---	---