

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» .....	2
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».....	14
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»...	23
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	33
«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» .....	43
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА» .....	54
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	64
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	74
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» .....	90
«ОП.10 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ» .....	101
«ОП.11 КУХНИ НАРОДОВ МИРА» .....	112
«ОП.12 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ И КОММУНИКАЦИИ» .....	122
«ОП.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	132
«ОП.14 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА».....	145
«ОП.15 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» .....	156
«ОП.16 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЗДОРОВЬЕ».....	170
«ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК» .....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.02 ЛИТЕРАТУРА» .....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.03 МАТЕМАТИКА» .....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК».....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.05 ИНФОРМАТИКА» .....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.06 ФИЗИКА» .....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.07 ХИМИЯ».....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.08 БИОЛОГИЯ» .....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.09 ИСТОРИЯ».....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» .....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.11 ГЕОГРАФИЯ» .....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА».....	Error! Bookmark not defined.
«ОД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ».....	Error! Bookmark not defined.

**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
<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>11</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	11
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>11</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**

Цель дисциплины «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1-4 ОК 7	<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> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> </ul>	

	<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</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>	
ПК 1.1	<p>Определять и соблюдать санитарные и гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования и материалов для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p>	<p>Основы микробиологии, влияния микробов на пищевые продукты и процессы их приготовления.</p>	<p>Правильная подготовка рабочего места, оборудования и сырья с учетом санитарных норм и стандартов.</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	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>18</b>

## 2.2. Примерное 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>Введение</b>		1/-		
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>			
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	
<b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		7/4		
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание</b>	3/2	ОК 1-4 ПК 1.1	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1		
	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.			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			2
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	1		

	Изучение под микроскопом микроорганизмов	1	
<b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-2 ОК 7 ПК 1.1
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	2	
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ОК 1-3 ОК 7 ПК 1.1
	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	<b>1</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>1</b>	

	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/1</b>	ОК 1-3 ПК 1.1
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>1</b>	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей	2	

	разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
<b>Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		<b>16/8</b>	
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/-</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
<b>Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	<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-эпидемиологические требования к организациям	2	

	общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
<b>Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
<b>Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	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	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Детское, школьное и диетическое питание, Кухни народов мира, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Основы профессиональной адаптации и коммуникации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347>

3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

4. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: 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;	Демонстрирует знания: 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;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>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;</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>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>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;</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>Умеет:</p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>Демонстрирует умения:</p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа,</p>	

<p>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>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>	
---	---	--

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>15</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>16</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	16
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	16
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>17</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	17
2.2. Содержание дисциплины .....	18
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>21</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	21
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	21
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>21</b>

## 1. 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 профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1-4 ОК 7	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	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	
ПК 1.1	Оценивать и обеспечивать	Основы товароведения продовольственных	Правильная подготовка рабочего места и

соответствие сырья, оборудования и рабочего места требованиям безопасности и качества продовольственных товаров.	товаров, включая характеристики и требования к качеству сырья и продукции.	оборудования для обработки продовольственного сырья с учетом стандартов качества и санитарных норм.
--	--	---

## 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	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>18</b>

## 2.2. Примерное 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>36/26</b>	
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/-</b>	ОК 1-3 ПК 1.1
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	<b>2</b>	
<b>Тема 1. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1-3 ПК 1.1
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
<b>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-4 ПК 1.1
	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 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-4

<b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	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. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	ОК 7 ПК 1.1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
<b>Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-3 ОК 7 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
<b>Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>3/2</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика мяса и</b>	<b>Содержание</b>	<b>3/2</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	

мясных продуктов	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества мяса	2	
<b>Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</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	2	
<b>Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	4	
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Детское, школьное и диетическое питание, Кухни народов мира, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Основы профессиональной адаптации и коммуникации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-45575-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276431>

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: 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	проводит органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивает условия хранения организовывает хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформляет учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<p>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>Умеет: 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>		

**Рабочая программа дисциплины**

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>914</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.5</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.5</b>	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	<b>Error! Bookmark not defined.5</b>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>26</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	26
2.2. Содержание дисциплины .....	27
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>31</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	31
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	31
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>31</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1-4 ОК 7	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	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	
ПК 1.1	Обеспечивать соответствие рабочего места, оборудования и сырья установленным стандартам и регламентам в процессе подготовки к обработке и приготовлению полуфабрикатов.	Нормативные документы и регламенты, регулирующие требования к качеству и безопасности продовольственных товаров.	Правильная подготовка сырья, исходных материалов и оборудования для обработки продовольственных товаров с учетом их качества и соответствующих требований.

## 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	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>18</b>

## 2.2. Примерное 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 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания</p>	<p><b>2/-</b></p> <p>2</p>	<p>ОК 1-4 ПК 1.1</p>
<b>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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.</p> <p>2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p> <p>3. Характеристика способов кулинарной обработки</p> <p>4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности</p>	<p><b>10/6</b></p> <p>4</p>	<p>ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1</p>

	организа- ции 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>	<b>6</b>	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
<b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>24/12</b>	
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	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	4	

	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>	<b>4</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	
	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	4	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
<b>Тема 2.3 Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	<b>Консультация</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Детское, школьное и диетическое питание, Кухни народов мира, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Основы профессиональной адаптации и коммуникации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327155>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>Организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>Определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливает к работе технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
Умеет:		

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

**Рабочая программа дисциплины**

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>34</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>35</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	35
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	35
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>36</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	36
2.2. Содержание дисциплины .....	37
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>40</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	40
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	40
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>40</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Цель дисциплины «ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

Дисциплина «ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 3	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм	

	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	
ПК 1.1	Правильно организовывать рабочее место с учетом требований безопасности и эффективности труда.	Основы инструктажей и регламентов по безопасному использованию оборудования и работы с сырьем в контексте экономических и правовых основ профессиональной деятельности.	Оперативно подготавливать необходимое оборудование и материалы в соответствии с установленными стандартами и требованиями для обеспечения эффективного рабочего процесса.

## 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	34	24
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>26</b>

## 2.2. Примерное 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>11/6</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/-</b>	
	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	1	ОК 3 ПК 1.1
	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	1	
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание</b>	<b>9/6</b>	
	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.	1	ОК 3 ПК 1.1
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	1	

	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	6	
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>25/20</b>	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудоустройство отношения</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/12</b>	
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	ОК 3 ПК 1.1
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	6	
	Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	6	
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>11/8</b>	
	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.	1	ОК 3 ПК 1.1
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	1	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.	1	

	Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	6	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «обществознания и правового обеспечения профессиональной деятельности», оснащенные в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

3. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;	Демонстрирует знания: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> <p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>	<p>формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> <p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов</p>	
<p>Умеет:</p> <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план.</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</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>Демонстрирует умения:</p> <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план.</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам</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>	

применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.		
--	--	--

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>44</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>45</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	45
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	45
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>47</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	47
2.2. Содержание дисциплины .....	48
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>51</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	51
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	51
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>51</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

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

Цель дисциплины «ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»: формирование представлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 3 ОК 9	<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 планменю, работать со сборником рецептов 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> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие</li> </ul>	

	<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>калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</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</li> </ul>	
--	--	--	--

		деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	
ПК.1.1	Эффективно организовывать рабочее место, принимая во внимание требования к учетным данным и затратам на обработку сырья и приготовление полуфабрикатов.	Принципы калькуляции затрат и учета, а также нормативные документы, регулирующие подготовку рабочего места, использование сырья и материалов в процессе производства.	Правильно учитывать затраты на сырье, материалы и использование оборудования, обеспечивая точность данных для дальнейших расчетов и учета в производственном процессе.

## 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	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>18</b>

## 2.2. Примерное 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 калькуляции и учёта</b>		<b>36/18</b>	
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/-</b>	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	4	ОК 9 ОК 3 ПК.1.1
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>		
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	4	ОК 9 ОК 3 ПК.1.1
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и			

	кондитерских изделий		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	
	Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/-</b>	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц	2	ОК 9 ОК 3 ПК.1.1
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	

<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	ОК 9 ОК 3 ПК.1.1
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4		
<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2	ОК 9 ОК 3 ПК.1.1
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
<b>Консультация</b>	<b>2</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Детское, школьное и диетическое питание, Кухни народов мира, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Основы профессиональной адаптации и коммуникации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва: Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знания:</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> </ul>	<p>Ведёт учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>Оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>Составляет товарный отчет за день;</p> <p>Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>Составлять план-меню, работает со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико- технологическими картами;</p> <p>Рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</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>	<p>Участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>Пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>Принимает оплату наличными деньгами;</p> <p>Принимает и оформляет безналичные платежи;</p> <p>Составляет отчеты по платежам</p>	
<p>Умения:</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>		

<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>		
--	--	--

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>55</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	56
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	56
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>58</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	58
2.2. Примерное содержание дисциплины .....	59
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>61</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	61
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	61
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>61</b>

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

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

Цель дисциплины «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»: формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 6-8	Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий	Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;	

	<p>труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;</p>	
ПК 1.1	<p>Оценивать и устранять потенциальные риски на рабочем месте, обеспечивая безопасные условия для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p>	<p>Нормы и требования охраны труда, включая правила безопасного использования оборудования, обращения с сырьем и материалами, а также методы предотвращения профессиональных заболеваний и травм.</p>	<p>Соблюдать инструкции и регламенты охраны труда при организации рабочего места, правильно использовать средства индивидуальной защиты и обеспечивать безопасность при работе с оборудованием и материалами.</p>
ПК 2.1	<p>Оценивать потенциальные риски и соблюдать безопасность при подготовке рабочего места для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, минимизируя опасности для здоровья и жизни работников.</p>	<p>Правила и нормативы охраны труда в пищевой отрасли, включая требования к безопасному использованию кухонного оборудования, работе с горячими поверхностями, а также правила хранения и обращения с сырьем.</p>	<p>Организовывать рабочее место, оборудование и материалы с соблюдением всех требований охраны труда, обеспечивая безопасность сотрудников и минимизацию профессиональных рисков в процессе приготовления пищи.</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	32	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>24</b>

## 1.2. Примерное 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. Законодательство по охране труда</b>		<b>9/8</b>	
<b>Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда.</b>	<b>Содержание</b>	<b>9/8</b>	ОК 6-8
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда.	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда.	8	
<b>Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>		<b>2/-</b>	
<b>Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.</b>	<b>Содержание</b>	<b>1/-</b>	
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм человека.	1	ОК 6-8 ПК 1.1
<b>Тема 2.2 Несчастные случаи</b>	<b>Содержание</b>	<b>1/-</b>	
	Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование.	1	ОК 6-8 ПК 2.1
<b>Раздел 3. Основы производственной санитарии</b>		<b>3/-</b>	
<b>Тема 3.1. Метеорологические условия</b>	<b>Содержание</b>	<b>1/-</b>	
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма.	1	ОК 6-8
<b>Тема 3.2. Основы производственной санитарии</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/-</b>	
	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории.	1	ОК 6-8 ПК 1.1 ПК 2.1
	Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии	1	
<b>Раздел 4. Правила техники безопасности в химической промышленности</b>		<b>9/8</b>	

<b>Тема 4.1 Правила техники безопасности</b>	<b>Содержание</b>	<b>9/8</b>	
	Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях.	1	ОК 6-8 ПК 1.1 ПК 2.1
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности. Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте. Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях.	8	
<b>Раздел 5. Электробезопасность</b>		<b>1/-</b>	
<b>Тема 5.1 Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b>	<b>1/-</b>	
	Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты.	1	ОК 6-8 ПК 1.1 ПК 2.1
<b>Раздел 6. Основы пожарной безопасности</b>		<b>6/6</b>	
<b>Тема 6.1 Противопожарная защита</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности.	6	ОК 6-8 ПК 1.1 ПК 2.1
<b>Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 7.1 Первая помощь при несчастных случаях</b>	<b>Содержание</b>		
	Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.	4	ОК 6-8 ПК 1.1 ПК 2.1
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «ОБЗР, безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенные в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Горькова, Н. В. Охрана труда / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46500-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/310208>

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>Законодательство в области охраны труда;</p> <p>Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты;</p> <p>Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;</p> <p>Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;</p>	<p>анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию;</p> <p>проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ, грамотно оформляет документы, обосновывает и объясняет свои действия,</p> <p>Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования.</p> <p>Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>Действие токсичных веществ на организм человека;</p> <p>Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;</p> <p>Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;</p> <p>Основные причины возникновения пожаров и взрывов;</p> <p>Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;</p>	<p>Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов.</p> <p>Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом.</p> <p>Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека</p>	
<p>Умеет:</p> <p>Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;</p> <p>Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;</p> <p>Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;</p>	<p>Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ.</p> <p>Демонстрирует умения:</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;</p> <p>использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;</p>	

<p>Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>	
--	--	--

**Приложение 2.7  
к ООП-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>65</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>66</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	66
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	66
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>68</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	68
2.2. Содержание дисциплины .....	69
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>72</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	72
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	72
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>72</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Цель дисциплины «ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 9	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	

	иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас		
ПК 1.1	Чтение и интерпретация инструкций и регламентов на иностранном языке, касающихся подготовки рабочего места, оборудования и материалов для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	Основная терминология на иностранном языке, связанная с организацией рабочего процесса, безопасностью труда и использованием оборудования в производстве полуфабрикатов.	Эффективное использование иностранных языков для выполнения профессиональных задач, включая взаимодействие с иностранными поставщиками, коллегами и использование инструкций для подготовки рабочего места и материалов.
ПК 2.1	Чтение и понимание инструкций и регламентов на иностранном языке, касающихся подготовки рабочего места, использования оборудования и материалов для приготовления блюд.	Основные термины и фразы на иностранном языке, связанные с приготовлением пищи, безопасностью труда, использованием оборудования и соблюдением санитарных норм в профессиональной кухне.	Применение иностранного языка для общения с международными коллегами, выполнения инструкций и обеспечения безопасной и эффективной работы на кухне при приготовлении различных блюд и кулинарных изделий.
ПК 3.1	Чтение и интерпретация инструкций и регламентов на иностранном языке, связанных с подготовкой рабочего места, сырья, исходных материалов и оборудования для приготовления холодных блюд.	Терминология на иностранном языке, связанная с процессами приготовления холодных блюд, санитарными нормами, безопасностью труда и использованием соответствующего оборудования.	Умение эффективно применять иностранный язык для выполнения профессиональных задач, включая взаимодействие с международными поставщиками, коллегами и работу с документацией для подготовки материалов и оборудования.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	34	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>36</b>



	– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	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	4	ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	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	4	ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал: – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	4	ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	4	ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1

<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	2	ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/2</b>	
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	2	ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	2	ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Иностранного языка и иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенные в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

2. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и</p>	<p>Письменный и устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Дискуссия.</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p>

	межкультурном взаимодействии	
<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>75</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>76</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	76
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	76
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>78</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	78
2.2. Содержание дисциплины .....	79
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>84</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	84
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	84
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>84</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Цель дисциплины «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

Дисциплина «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 6 ОК 9	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе</p>	<p>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;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную</p>	

	<p>исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	
ПК 1.1	<p>Оценивать и устранять потенциальные риски на рабочем месте, обеспечивая безопасные условия труда при подготовке сырья, оборудования и материалов.</p>	<p>Нормативные требования и правила безопасности, регулирующие подготовку рабочего места, использование оборудования, а также безопасное обращение с сырьем и материалами в процессе производства полуфабрикатов.</p>	<p>Применение знаний о безопасности жизнедеятельности для организации рабочего места и контроля за соблюдением инструкций по безопасности при подготовке материалов и оборудования, минимизируя риски для здоровья и жизни работников.</p>
ПК 2.1	<p>Оценивать возможные риски на рабочем месте при подготовке и приготовлении горячих блюд, а также принимать меры для их минимизации, обеспечивая безопасные условия труда.</p>	<p>Требования безопасности, связанные с работой на кухне, включая правила безопасного обращения с горячим оборудованием, потенциально опасными веществами и продуктами.</p>	<p>Соблюдение норм и стандартов безопасности при организации рабочего места и приготовлении блюд, использование средств защиты, предотвращение травм и несчастных случаев в процессе работы.</p>
ПК 3.1	<p>Анализировать возможные риски на рабочем месте при подготовке сырья и материалов для приготовления холодных блюд, а также принимать меры</p>	<p>Основные правила и нормативы безопасности жизнедеятельности, регулирующие условия труда на кухне при приготовлении холодных блюд, использование оборудования и материалов.</p>	<p>Применение знаний безопасности для правильной организации рабочего места, эффективного использования оборудования и сырья с целью предотвращения травм и обеспечения</p>

	для предотвращения несчастных случаев.		безопасных условий труда на всех этапах работы.
ПК 4.1	Оценивать потенциальные риски, связанные с приготовлением сладких блюд и напитков, а также принимать меры для обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте.	Основные нормативные требования безопасности жизнедеятельности в процессе приготовления сладких блюд и десертов, включая работу с оборудованием, сырьем и соблюдение санитарных норм.	Соблюдение правил безопасности при организации рабочего места, правильное использование оборудования и материалов, а также предотвращение рисков, связанных с высокими температурами, острыми предметами и другими потенциально опасными факторами в процессе приготовления пищи.
ПК 5.1	Оценивать и устранять потенциальные риски на рабочем месте кондитера, обеспечивая безопасные условия работы с оборудованием и материалами.	Нормативные требования безопасности и санитарные стандарты, регулирующие работу кондитера, безопасное использование инвентаря, оборудования и сырья.	Соблюдение инструкций по безопасности жизнедеятельности при подготовке рабочего места, правильное обращение с кондитерским инвентарем и сырьем для минимизации рисков и предотвращения травм.

## 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	34	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>32</b>

## 2.2. Примерное 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. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций (10 часов)</b>		13/10	
<b>Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики.</p> <p>Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте.</p> <p>Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды</p>	1/-	<p>ОК 6 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1</p>
<b>Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте.</p> <p>Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной</p>	7/6	<p>ОК 6 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1</p>

<b>населения от оружия массового поражения</b>	защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов		ПК 5.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	4	
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
<b>Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>	<b>Содержание</b>	<b>5/4</b>	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	1	ОК 6 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	4	
<b>Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (26 часов)</b>			
<b>Модуль «Основы военной службы» (для юношей)</b>		<b>21/20</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3/2</b>	
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечернего самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина	1	ОК 6 ОК 9

<b>Исторический генезис военной службы в России</b>	XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе	2	
<b>Тема 2.2. Аксиология военной службы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности) Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.	-	ОК 6 ОК 9
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность	4	
<b>Тема 2.3. Праксиология воинской службы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	
	Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества	-	ОК 6 ОК 9
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	6	
	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	

<b>Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка</b>	1.Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	-	ОК 6 ОК 9
	2.Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений строевой и физической подготовки	4	
<b>Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка военнослужащих</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/4</b>	
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания	-	ОК 6 ОК 9
	2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим	4	
<b>Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)</b>		<b>21/20</b>	
<b>Тема 2.1. Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию</b>	<b>Содержание</b>	<b>7/6</b>	
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний		ОК 6 ОК 9 ПК 1.1
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики	1	ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы		ПК 5.1

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики	2	
	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	4	
<b>Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>	
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации	-	ОК 6 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях	4	
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме	4	
<b>Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие		ОК 6 ОК 9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика	-	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	6	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «ОБЗР, безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769>

2. Абрамова, С.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

3. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва: Академия, 2023. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-0054-1282-9 — Текст: непосредственный.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко-и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС, экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<p>алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС;</p> <p>алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС;</p> <p>основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>основы медицинских знаний (для девушек)</p> <p>номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности:</p> <p>нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды;</p> <p>приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации;</p> <p>психологические основы деятельности трудового коллектива,</p> <p>психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте;</p>	<p>Для девушек: дезинфекция, дезинсекция, дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни;</p> <p>использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС;</p> <p>пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности;</p> <p>применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности,</p> <p>применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни;</p> <p>грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств</p>	
--	--	--

<p>основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко-и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства</p>	<p>и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства</p>	
<p>Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем;</p>	<p>В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты</p>	

<p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;</p> <p>владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС.</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС.</p> <p>Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей).</p> <p>Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)</p> <p>определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности;</p> <p>определять необходимые источники информации</p>	<p>от поражающих факторов и ЧС;</p> <p>демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения;</p> <p>грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем;</p> <p>корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности;</p> <p>результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p> <p>создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации;</p> <p>демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды;</p> <p>использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для</p>	
--	--	--

<p>согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения</p>	<p>получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определяют ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует</p>	
---	---	--

<p>в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.      эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности      содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте</p>	<p>умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме.      Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.</p>	
--	---	--

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>91</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>92</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	92
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	92
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>92</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	92
2.2. Содержание дисциплины .....	93
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>99</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	99
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	99
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>99</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

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

Цель дисциплины «ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 8	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	
ПК 1.1	выполнять физические упражнения для поддержания выносливости и координации, необходимых для длительной работы на кухне при подготовке рабочего места и обработке сырья	о влиянии физической активности на повышение работоспособности и снижение утомляемости при выполнении профессиональных задач, таких как подготовка оборудования и сырья в соответствии с регламентами	эффективной организации рабочего пространства с учетом эргономики движений

## 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	34	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>32</b>

## 2.2. Примерное 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. Физическая культура и формирование ЗОЖ</b>		<b>1/-</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Здоровый образ жизни	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб.</p> <p>Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.</p> <p>Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры</p>	1/-	ОК 8 ПК 1.1
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>		<b>5/5</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения</p>	1/1	
<b>Тема 2.2.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p>	1	ОК 8 ПК 1.1
		1/1	ОК 8
		1	ОК 8

Совершенствование техники длительного бега			ПК 1.1
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	1	
<b>Тема 2.3.</b> Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 2.4.</b> Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 2.5.</b> Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Раздел 3. Волейбол</b>		<b>6/6</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 3.2.</b> Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 3.3.</b> Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 3.4.</b> Верхняя прямая подача. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1

	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1	
<b>Тема 3.5.</b> Тактика игры в защите и нападении	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 3.6.</b> Контроль выполнения тестов по волейболу	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	1	
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола		
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам		
<b>Раздел 4. Баскетбол</b>		<b>6/6</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 4.2.</b> Передачи мяча. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 4.3.</b> Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 4.4.</b> Техника штрафных бросков. ОФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 18. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	1	ОК 8 ПК 1.1
<b>Тема 4.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8

Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам			ПК 1.1
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола	1	
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам		
<b>Тема 4.6.</b> Практика судейства в баскетболе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1
	Практическое занятие 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	1	
	Практическое занятие 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»		
<b>Раздел 5. Гимнастика</b>		<b>8/5</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Строевые приемы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	1	
<b>Тема 5.2.</b> Техника акробатических упражнений	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	1	
<b>Тема 5.3.</b> Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>	
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гириями	1	
<b>Тема 5.4.</b> Упражнения на бревне (девушки). ППФП	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>	
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	1	ОК 8 ПК 1.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	

	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	1	
<b>Тема 5.5.</b> Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>	
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	1	ОК 8 ПК 1.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ	1	
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике		
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях		
Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП			
<b>Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика</b>		<b>4/4</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	1	
<b>Тема 6.2.</b> Подачи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1
	Практическое занятие № 32. Отработка подач	1	
<b>Тема 6.3.</b> Нападающий удар	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»	1	
<b>Тема 6.4.</b> Судейство соревнований по бадминтону	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1/1</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>	ОК 8 ПК 1.1
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	1	
	Практическое занятие № 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева		

	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры		
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам		
<b>Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b>		<b>4/4</b>	
<b>Тема.7.1.</b> Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	<b>Содержание учебного материала</b> 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 обучающихся 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. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. Разработка дневника самоконтроля.	<b>4/4</b>	ОК 8 ПК 1.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	4	
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств		
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста		
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов		
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Вайнер, Э. Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-11588-6. — URL: <https://book.ru/book/950520> — Текст: электронный.

2. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету Физическая культура + eПриложение : учебник / В. С. Кузнецов. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: <https://book.ru/book/947193> — Текст: электронный.

3. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: <https://book.ru/book/949923> — Текст: электронный.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
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	обучающийся 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 специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
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	обучающийся 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 специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

здоровья и функциональных возможностей своего организма	при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	
---	---	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.10 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>102</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>103</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	103
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	103
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>106</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	106
2.2. Содержание дисциплины .....	107
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>110</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	110
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	110
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>110</b>

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.10 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

Цель дисциплины «ОП.10 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»: формирование у студентов теоретические знания и практические навыки в области организации питания для детей и подростков, а также в разработке и применении диетических рационов. Это включает в себя изучение принципов и норм питания в разных возрастных группах, учет особенностей физиологии и здоровья, а также применение научных подходов в создании сбалансированных, безопасных и полезных меню для различных групп населения.

Дисциплина «ОП.10 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01-04,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- температурный, санитарный</li> </ul>	

		<p>режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.</li> </ul>	
ПК 1.1-1.4	<p>Организовывать рабочее место и процессы для подготовки и обработки продуктов, с учётом особенностей детского и диетического питания, обеспечивая безопасность и качество пищи.</p>	<p>Основы детского и диетического питания, санитарные нормы и стандарты, методы обработки сырья и приготовления пищи, которые соответствуют потребностям детей и людей с особыми диетическими требованиями.</p>	<p>Применение методов безопасной и эффективной обработки продуктов, соблюдая диетические рекомендации и минимизируя потери питательных веществ в процессе приготовления.</p>
ПК 2.1-2.4	<p>Организовывать рабочие процессы,</p>	<p>Основы диетического питания для детей, санитарные и</p>	<p>Применение технологий</p>

	включая подготовку рабочего места, оборудования и сырья, с учетом специфики детского и диетического питания, обеспечивая безопасность и высокое качество пищи.	гигиенические нормы, а также особенности приготовления и хранения продуктов с учетом потребностей в питательных веществах для детей.	приготовления пищи, включая бульоны, супы и соусы, с учетом диетических требований, минимизируя потери питательных веществ и обеспечивая максимальную пищевую ценность.
ПК 3.1-3.3	Организовывать рабочие процессы, включая подготовку рабочего места, оборудования и сырья, с учетом специфики детского и диетического питания, обеспечивая безопасность и высокое качество пищи.	Основы диетического питания для детей, санитарные и гигиенические нормы, а также особенности приготовления и хранения продуктов, соответствующих потребностям в питательных веществах для детей.	Применение технологий приготовления холодных блюд, соусов и салатов, соблюдая диетические требования и обеспечивая сохранение питательных веществ и привлекательный вид пищи для детей.
ПК 4.2-4.5	Организовывать процесс приготовления и оформления сладких блюд и напитков, учитывая диетические потребности детей и соответствующие стандарты безопасности и качества.	Основы диетического питания для детей, принципы составления меню, санитарные и гигиенические нормы, а также технологии приготовления и оформления десертов и напитков для детского питания.	Применение креативных и безопасных методов приготовления и оформления десертов и напитков, соответствующих диетическим нормам и предпочтениям детей.
ПК 5.2-5.3	Организовывать процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий с учетом диетических требований для детей, обеспечивая их безопасность и высокое качество.	Основы диетического питания для детей, технологии приготовления хлебобулочных и мучных изделий, соответствующих их потребностям в питательных веществах.	Применение методов приготовления и оформления хлебобулочных изделий, соблюдая стандарты безопасности, привлекательности и питательности для детей.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	32	16
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<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. Организация производства детского и школьного питания</b>		<b>22/12</b>	
<b>Тема 1.1 Состояние и перспективы развития детского питания в России</b>	<b>Содержание</b> Медико-биологические аспекты детского питания. Нормы физиологических потребностей в минеральных элементах. Нормы физиологических потребностей в витаминах. Технология приготовления блюд детского и школьного питания.	2/-  2	ОК 01-02, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.2 Методики организации детского питания</b>	<b>Содержание</b> Особенности составления меню детского и школьного питания согласно СанПиН. Физиологическое значение питательных веществ для детского организма. Витаминизированные блюда для детского и школьного меню. СанПиНы по школьному питанию. Основные требования к пищеблоку в детских учреждениях. Раздача готовой пищи. Технологические карточки для детского и школьного питания. Рекомендованные блюда для детского питания. Техника безопасности и противопожарные мероприятия на пищеблоке в детских учреждениях.	2/-  2	ОК 01-03, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.3 Технология приготовления</b>	<b>Содержание</b> Блюда и гарниры из овощей в детском и школьном питании. Ассортимент блюд. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	18/12  6	ОК 01-03, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,

<b>блюды детского питания</b>	Технология приготовления горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления горячих блюд из мяса и птицы. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Технология приготовления соусов в детском питании. Ассортимент соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления супов в детском питании. Технология приготовления сладких блюд и напитков в детском питании. Ассортимент блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из теста в детском питании. Ассортимент блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	12	
	Технология приготовления блюд и гарниров в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.	12	
	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
	Технология приготовления блюд из мяса и птицы в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
	Технология приготовления блюд из яиц и творога в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
	Технология приготовления супов и соусов в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
Технология приготовления сладких блюд и напитков в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.			
<b>Раздел 2. Основы диетического питания</b>		<b>14/6</b>	
<b>Тема 2.1 Характеристика диет</b>	<b>Содержание</b>	2/-	ОК 01-04, ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Основные принципы диетического и лечебного питания. Виды щажения и назначение, физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав. Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания.	2	
	<b>Содержание</b>	12/6	ОК 01-02,

<b>Тема 2.2 Приготовление блюд для диетического и лечебного питания</b>	Механическая кулинарная обработка сырья. Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск блюд.	4	ПК 2.7-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда. Технология приготовления, оформления и отпуск холодных диетических блюд и закусок. Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд: супы, бульоны, соусы.		
	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд: рыбные и мясные блюда.		
	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических сладких блюд и напитков.		
	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд из яиц и творога.		
	Хранение и реализация готовых блюд. Условия и сроки реализации готовой продукции, температурный режим отпуска. Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии. Контрольная работа.		
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	4	
Технология приготовления блюд для диеты №1, 2, 5			
<b>Самостоятельная работа</b>	2		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	2		
<b>Всего:</b>	<b>36</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Детское, школьное и диетическое питание, Кухни народов мира, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Основы профессиональной адаптации и коммуникации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Артемова, Е. Н. Бортовое питание / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-45988-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292937> (дата обращения: 18.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797> (дата обращения: 18.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.</li> </ul>	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- контроль выполнения практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачёт.</li> </ul>

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- контроль выполнения практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачёт.</li> </ul>

**Приложение 2.11  
к ООП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины  
«ОП.11 КУХНИ НАРОДОВ МИРА»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>113</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>114</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	114
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	114
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>116</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	116
2.2. Содержание дисциплины .....	117
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>120</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	120
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	120
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>121</b>

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «ОП.11 КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

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

Цель дисциплины «ОП.11 КУХНИ НАРОДОВ МИРА»: формирование навыков приготовления и представления блюд из различных кухонь с учётом культурных, исторических и региональных особенностей. Дисциплина направлена на расширение знаний о национальных продуктах, способах их обработки и приготовлении, а также на развитие творческих и профессиональных умений в сфере международной кулинарии.

Дисциплина «ОП.11 КУХНИ НАРОДОВ МИРА» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

##### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01-04,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;</li> <li>- оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;</li> <li>- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- температурный режим хранения;</li> <li>- требования к качеству;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>	
ПК 1.2-1.4	Осуществлять обработку и	Знание кулинарных традиций, рецептур и технологий	Применение различных

	подготовку продуктов с учетом традиций различных кухонь народов мира, соблюдая особенности их приготовления и обработки.	приготовления блюд и полуфабрикатов, характерных для разных культур и кухонь мира.	кулинарных техник для обработки, подготовки и приготовления продуктов, используя подходы, характерные для кухонь разных народов.
ПК 2.2-2.8	Осуществлять приготовление и оформление различных блюд с учетом национальных традиций и особенностей кухонь народов мира.	Знание особенностей приготовления и подачи блюд, традиционных для различных культур, с учетом их диетических требований.	Применение кулинарных методов, характерных для разных национальных кухонь, для создания блюд, отвечающих их традициям и современным стандартам качества.
ПК 3.2-3.6	Приготовление и оформление холодных блюд, соусов, салатов и закусок с использованием методов, характерных для различных национальных кухонь мира.	Знание традиционных рецептов и технологий приготовления холодных блюд, соусов, салатов и закусок, свойственных для различных культур.	Применение творческих методов оформления и приготовления холодных блюд, соответствующих кулинарным традициям народов мира.
ПК 4.2-4.5	Приготовление и оформление десертов и напитков с учетом особенностей национальных кухонь, их традиций и методов подачи.	Знание рецептов, технологий и особенностей приготовления десертов и напитков, характерных для различных народных кухонь.	Применение творческих подходов и традиционных методов в оформлении и приготовлении десертов и напитков разных культур.
ПК 5.2-5.5	Изготовление, оформление и подготовка мучных изделий, хлеба, пирожных и тортов, соответствующих традициям различных кухонь мира.	Знание рецептов и технологий приготовления мучных изделий, хлеба и кондитерских изделий, характерных для разных культур.	Применение творческих и традиционных методов в изготовлении и оформлении хлебобулочных и кондитерских изделий, учитывая особенности культурных традиций разных народов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	32	16
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<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
Тема 1.1. Религиозная история питания	<b>Содержание</b> Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Питание как культ и как основа жизни. Мировые религии. Религиозная история питания.	2/-	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ОК 01-02,
		2	
Тема 1.2. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	<b>Содержание</b> Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд. Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни. Молекулярная кухня - новое направление мировой кулинарии.	2/-	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-03,
		2	
Тема 1.3. Славянская кухня	<b>Содержание</b> Исторический путь развития кухни славянских народов. Русская кухня. (Мордовская, Татарская, Абхазская, кухня народов Севера, Карельская, кухня народов Сибири) Классические блюда, технология приготовления. Белорусская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Украинская кухня. Классические блюда, технология приготовления.	6/4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ОК 01-04,
		2	
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	4	
	Приготовление блюд Русской кухни.	4	
	Приготовление блюд Белорусской кухни.		
	Приготовление блюд Чешко-словацкой кухни.		
Приготовление блюд Польской кухни.			
Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Славянской кухни.			
Тема 1.4.	<b>Содержание</b>	7/3	

<b>Европейская кухня</b>	Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Итальянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-04,
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	3	
	Составление меню для Английского завтрака	1	
	История возникновения итальянской пасты.	1	
	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Европейской кухни.	1	
<b>Тема 1.5. Скандинавская кухня</b>	<b>Содержание</b>	4/2	
	Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	2	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-04,
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	2	
	Составление меню для закусочного Шведского стола Исследование Финской кухни.	2	
	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Скандинавской кухни.		
<b>Тема 1.6. Прибалтийская кухня</b>	<b>Содержание</b>	3/2	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-04,
	Латвийская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Литовская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	1	
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	2	
	Исследование Эстонской кухни. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Прибалтийской кухни.	2	
Тема 1.7	<b>Содержание</b>	3/2	ПК 3.1-3.6,

Кухни народов Кавказа	Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	1	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-02,
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	2	
	Составление меню Кавказской кухни	1	
	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Кавказской кухни.	1	
Тема 1.8 Кухни народов Средней Азии	<b>Содержание</b>	2/1	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-04,
	Узбекская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Туркменская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Казахская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	1	
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	1	
	Исследование Таджикской кухни. Приготовление блюд, оформление, подача.	1	
Тема 1.9 Восточная кухня	<b>Содержание</b>	7/4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-04,
	Японская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Китайская и корейская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	1	
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	2	
	Исследование Индийской кухни. Приготовление сушей и роллов.	2	
	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Восточной кухни.		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Детское, школьное и диетическое питание, Кухни народов мира, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Основы профессиональной адаптации и коммуникации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096> (дата обращения: 10.09.2023).

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130208> (дата обращения: 18.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 1.2.2 Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitejskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных	устный опрос; - контроль выполнения

<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- температурный режим хранения;</li> <li>- требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>	<p>ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>практических заданий;</p> <p>- дифференцированный зачёт.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;</li> <li>- оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p>	<p>устный опрос;</p> <p>- контроль выполнения практических заданий;</p> <p>- дифференцированный зачёт.</p>

**Приложение 2.12**  
**к ООП-П по специальности**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.12 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ И КОММУНИКАЦИИ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>123</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>124</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	124
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	124
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>125</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	125
2.2. Содержание дисциплины .....	126
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>129</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	129
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	129
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>129</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.12 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ И КОММУНИКАЦИИ»

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

Цель дисциплины «Основы профессиональной адаптации и коммуникации»: предоставить студентам знания и практические навыки, необходимые для успешной профессиональной адаптации в условиях современного рынка труда, а также развития эффективных коммуникативных навыков, которые необходимы для успешного взаимодействия в профессиональной среде.

Дисциплина «Основы профессиональной адаптации и коммуникации» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	анализировать ситуации взаимодействия людей, находить причины определённого поведения, предвидеть последствия поведения окружающих, основываясь на понимании чувств, мыслей, намерений участников коммуникации; адекватно оценивать состояния, чувства, намерения людей по их невербальным проявлениям; использовать навыки построения эффективных взаимоотношений в коллективе; сознательно регулировать собственное поведение, учитывать чувства, интересы других людей и ориентироваться на них в своём поведении; использовать навыки самопрезентации в разговоре с работодателем.	основные понятия профессиональной ориентации и адаптации на рабочем месте; основы теории межличностного взаимодействия; мотивы социального поведения человека; пути выхода из конфликтных ситуаций; понятия стресса и его влияния на здоровье; способы поиска работы; принципы адаптации на рабочем месте; понятия: социальные роли; социальный статус, социальные нормы	
КК 02	устанавливать и поддерживать рабочие отношения с коллегами, демонстрируя уважение, открытость и готовность к сотрудничеству	этапы адаптации и факторы, влияющие на её успешность в горнодобывающей промышленности правила устной и письменной	

	<p>вести устные и письменные коммуникации, соблюдая профессиональный этикет и нормы деловой переписки действовать в соответствии с нормами корпоративной культуры, уважая правила субординации и демонстрируя ответственность в профессиональных ситуациях осваивать ценности и нормы горнодобывающей компании, включая приоритет безопасности и командной работы, и интегрироваться в коллектив разрешать межличностные конфликты конструктивно, используя навыки активного слушания, аргументации и поиска компромиссов использовать методы саморегуляции для преодоления стресса в процессе адаптации следовать внутренним регламентам предприятия, нормам охраны труда и стандартам профессионального поведения</p>	<p>коммуникации, включая структуру деловой переписки, телефонного этикета и ведения переговоров нормы профессиональной этики, включая уважение к коллегам, соблюдение субординации и принципов корпоративной культуры ценности, традиции и нормы поведения, принятые в отрасли, включая акцент на безопасность, командную работу и ответственность основы психологии общения, включая управление конфликтами, распознавание невербальных сигналов и адаптацию к различным типам личности положения Трудового кодекса РФ, внутренних регламентов предприятия и стандартов поведения в профессиональной среде. техники саморегуляции и управления стрессом для поддержания психологической устойчивости в условиях адаптации</p>	
ПК 1.1	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований безопасности, санитарных норм и эффективного использования пространства для обработки сырья и подготовки полуфабрикатов.</p>	<p>Знание инструкций и регламентов, касающихся организации рабочего процесса, безопасности труда, санитарии и гигиены на рабочем месте, а также специфики работы с различными видами сырья и материалов.</p>	<p>Эффективно взаимодействовать с коллегами и руководителями для уточнения требований, инструкций и координации действий при подготовке рабочего места и материалов для работы.</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	66	34
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

## 2.2. Примерное 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. Профессиональная адаптация</b>		<b>50/24</b>	
<b>Тема 1.1 Профессиональная адаптация</b>	<b>Содержание</b>	10/4	ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.2
	Понятие профессиональной адаптации: цели, этапы, механизмы	6	
	Профессиональная мотивация и формирование профессиональной идентичности	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Самодиагностика методика диагностики типа поведенческой активности Л. И. Вассермана и Н. В. Гумелюка	4	
Факторы, влияющие на успешность адаптации (сообщения, презентации)			
<b>Тема 1.2. Варианты и виды профессиональной адаптации</b>	<b>Содержание</b>	8/4	ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.1-1.2
	Варианты и виды профессиональной адаптации	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Анализ производственных ситуаций	2	
Деловая игра «Адаптация работника на производстве»	2		
<b>Тема 1.3 Стратегии и стили поведения в коллективе</b>	<b>Содержание</b>	8/4	ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.3
	Адаптивные и неадаптивные стратегии. Конформизм и индивидуализм. Лидерство и подчинение	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Анализ производственных ситуаций. Самодиагностика по теме «Стратегии и стили поведения в коллективе»	4	
<b>Тема 1.4 Психология личности в процессе</b>	<b>Содержание</b>	8/4	ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.1
	Типы личности и их влияние на адаптацию. Личностные качества, способствующие успешной адаптации. Психологическая готовность к профессиональной деятельности	4	

профессиональной адаптации	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Самодиагностика определения типа личности, темперамента, готовности к профессиональной деятельности. Влияние темперамента на профессиональную адаптацию (анализ производственных ситуаций)	4	
<b>Тема 1.5. Профессиональная мотивация и формирование профессиональной идентичности</b>	<b>Содержание</b>	8/4	ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.3, ПК 1.6
	Стимулы и мотивы труда. Понятие профессионального самосознания. Самореализация в профессии.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие «Мотивация деятельности в организации» Семинар на тему «Российские теории мотивации и стимулирования труда»	4	
<b>Тема 1.6 Конфликты в профессиональной среде и пути их разрешения</b>	<b>Содержание</b>	8/4	ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.3, ПК 1.6
	Виды и причины профессиональных конфликтов. Методы разрешения и предупреждения конфликтов. Роль медиации и переговоров	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Самодиагностика по теме «Конфликт» Решение производственных ситуаций	4	
<b>Раздел 2. Коммуникация в профессиональной деятельности</b>		<b>18/10</b>	
<b>Тема 2.1. Коммуникация в профессиональной деятельности: структура и виды</b>	<b>Содержание</b>	8/4	ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.1 - 1.3, ПК 1.6
	Устная, письменная и невербальная коммуникация. Коммуникационные барьеры и способы их преодоления. Эффективное деловое общение	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Самодиагностика «Профессиональная коммуникация» Решение производственных ситуаций	4	
<b>Тема 2.2 Деловое общение</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ОК 01-05, ОК 09 ПК 1.1 - 1.3
	Стилевые особенности общения (формальный, неформальный). Языковые средства деловой речи.	2	
	Основы командной работы и делового взаимодействия		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	Самодиагностика по теме «Деловое общение» Практическая работа. Тренинг «Эффективное командное взаимодействие»	2 2	

	Практическая работа. Тренинг «Методы убеждения»	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Детское, школьное и диетическое питание, Кухни народов мира, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Основы профессиональной адаптации и коммуникации, оснащенный в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Морозов, А.В. Профессиональная адаптация: теория и практика [Электронный ресурс] / А.В. Морозов. — М.: Юрайт, 2021. — Режим доступа: <https://www.yurait.ru/catalog/> (дата обращения: 25.03.2024).

2. Григорьева, Л.М. Психология профессиональной адаптации [Электронный ресурс] / Л.М. Григорьева. — СПб.: Питер, 2020. — Режим доступа: <https://www.piter.com/> (дата обращения: 25.03.2024).

3. Зимняя, И.А. Психология профессионального развития [Электронный ресурс] / И.А. Зимняя. — М.: Академия, 2022. — Режим доступа: <https://www.academia.ru/> (дата

##### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Рогов Е.И. Психология профессионального развития личности. — М.: Владос, 2020.
2. Бодалев А.А. Психология межличностного общения. — М.: Юрайт, 2019.
3. Гусейнов А.А. Этика в профессиональной деятельности. — М.: Гардарика, 2022.
4. Розин В.М. Этика и деловой этикет. — М.: Инфра-М, 2021.
5. Федосеева Л.В. Деловой этикет и культура поведения. — М.: Юрайт, 2023.
6. Волкова Н.П. Этика делового общения для профессионалов. — СПб.: Питер, 2020.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<b>Знает:</b>		
Правила по охране труда и технике безопасности; технологию работы с нормативно-методическими материалами по охране труда, корпоративной культуре здоровья и здорового образа жизни; технологию разработки и проведения пропагандистских и оздоровительных мероприятий на рабочем месте; условия создания здоровьесберегающей среды и мониторинга факторов риска; факторы, влияющих на профессиональное здоровье, таких как	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой	Анализ результатов тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка за действиями обучающихся на практических занятиях. Текущий контроль применения знаний в ходе выполнения практических заданий. Дифференцированный зачёт.

<p>условия труда, стрессовые нагрузки и влияние рабочего окружения на физическое и психоэмоциональное состояние работников.</p>	<p>обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<b>Умеет:</b>		
<p>Выполнять требования по охране труда и технике безопасности; организовывать рабочее место для максимально эффективной работы; использовать нормативно-методические материалы по проблеме здоровья и безопасности профессиональной деятельности в части создания здорового и безопасного рабочего места и культуры здорового и безопасного образа жизни; выявлять профессиональные риски для здоровья и разрабатывать мероприятия по улучшению условий труда, профилактике заболеваний и стрессов на рабочем месте.</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за действиями обучающегося в ходе выполнения практической работы. Анализ результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Дифференцированный зачёт.</p>

**Приложение 2.13**  
**к ООП-П по специальности**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>132</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>133</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	133
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	133
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>134</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	134
2.2. Содержание дисциплины .....	135
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>142</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	142
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	142
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>143</b>

**2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Цель дисциплины «ОП.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»: предоставить студентам знания и практические навыки, необходимые для успешной профессиональной адаптации в условиях современного рынка труда, а также развития эффективных коммуникативных навыков, которые необходимы для успешного взаимодействия в профессиональной среде.

Дисциплина «ОП.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>– использовать информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» (далее - сеть Интернет) и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>– обрабатывать и анализировать информацию с применением</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>– общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>– основные положения и принципы автоматизированной</li> </ul>	

	<p>программных средств и вычислительной техники;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>– применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>– применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> </ul> <p>работать в программах, связанных с профессиональной деятельностью.</p>	<p>обработки и передачи информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>программное обеспечение, связанное с работой профессиональной деятельности.</p>	
<p>ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1</p>	<p>Использовать информационные технологии для планирования, управления и контроля рабочих процессов, включая подготовку рабочего места, оборудования и сырья для различных этапов производства (обработка сырья, приготовление блюд, десертов и т.д.).</p>	<p>Знание основ автоматизации и цифровых технологий, таких как системы учета и мониторинга, программное обеспечение для контроля за состоянием оборудования, сырья и материалов на различных этапах производства.</p>	<p>Навыки работы с программными средствами для оптимизации и автоматизации производственных процессов, учета ресурсов и формирования отчетности, что обеспечивает эффективность и соблюдение стандартов качества и безопасности.</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	64	48
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>54</b>

## 2.2. Примерное 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, формирование которых способствует элементу программы
<b>Раздел 1. Информационно-коммуникационные технологии в сфере общественного питания</b>		2/1	
<b>Тема 1.1 Информатизация профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>	2/1	ОК 01-03 ОК 09 ПК 1.1
	Вводный инструктаж по ТБ. Введение в дисциплину. Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ). Эволюция информационных и коммуникационных технологий. Анализ дидактических свойств и функций ИКТ. Изучение правил техники безопасности и противопожарной безопасности при работе с компьютерной техникой.	1	
	<b>В том числе, практических занятий и работ</b>		
	Практическое занятие 1. Опытно-поисковая работа по теме «Компьютер в деятельности повара, кондитера».	1	
<b>Раздел 2. Аппаратные и программные средства информационных технологий</b>		5/2	
<b>Тема 2.1 Общая характеристика аппаратного обеспечения</b>	<b>Содержание</b>	2/1	ОК 01-03 ОК 09 ПК 2.1
	Основные компоненты персонального компьютера. Процессор. Память. Материнская плата. Видеосистема. Клавиатура и мышь. Аппаратные средства ввода и вывода информации. Устройства хранения данных. Дополнительные устройства компьютера. Компьютерные сети. Автоматизированное рабочее место специалиста в сфере общественного питания.	1	
	<b>В том числе практических и занятий</b>	1	
	Практическое занятие 2. Заполнение кластера «АРМ специалиста общественного питания».		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	3/1	ОК 01-03

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, формирование которых способствует элемент программы
<b>Общая характеристика программного обеспечения</b>	Классификация программного обеспечения. Базовое программное обеспечение: операционная система, сервисные программы, программы технического обслуживания. Инструментальное программное обеспечение. Прикладные программы для решения профессиональных задач. MAO – проблемная лекция.	2	OK 09 ПК 3.1
	<b>В том числе практических и занятий</b> Практическое занятие 3. Заполнение кластера «Прикладные программы для решения профессиональных задач специалиста в сфере общественного питания».	1	
<b>Раздел 3. Основные технологии работы с информационными объектами с помощью современных программных средств</b>		33/27	
<b>Тема 3.1 Технология работы с графическими информационным и объектами</b>	<b>Содержание</b>	2/1	OK 01-03 OK 09 ПК 4.1
	Назначение и возможности графических редакторов. Форматы графических файлов. Технология создания, редактирования, оформления, сохранения графических информационных объектов. MAO – мастер-класс.	2	
	<b>В том числе практических и занятий</b>	1	
	Практическое занятие 4. Использование графических примитивов, автофигур, WordArt при оформлении текстовых документов.	1	
<b>Тема 3.2 Технология работы с текстовыми информационным и объектами</b>	<b>Содержание</b>	9/7	OK 01-03 OK 09 ПК 5.1
	Назначение и возможности текстовых редакторов. Технология создания, редактирования, оформления, сохранения текстовых информационных объектов для обеспечения производственного процесса. Методические рекомендации по оформлению различных видов письменных работ для студентов КГА ПОУ «ДИТК».	2	
	<b>В том числе практических и занятий</b>	7	
	Практическое занятие 5. Электронное оформление курсового проекта, ВКР.	1	

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, формирование которых способствует элемент программы
	Практическое занятие 6. Создание и форматирование таблиц профессиональной направленности.	1	
	Практическое занятие 7. Работа с маркированными, нумерованными и многоуровневыми списками профессиональной направленности.	1	
	Практическое занятие 8. Работа с редактором формул.	1	
	Практическая работа 11 «Создание текстового документа с заданными параметрами в Microsoft Word».	1	
	Практическое занятие 9. Форматирование документа профессиональной направленности	1	
	Практическое занятие 10. Правила выполнения и заполнения различных производственных документов на компьютере.	1	
<b>Тема 3.3 Технология работы с публикациями</b>	<b>Содержание</b>	2/2	ОК 01-03 ОК 09 ПК 6.1
	<b>В том числе практических и занятий</b>	2	
	Практическое занятие 12. Разработка буклета на основе шаблона. Создание грамоты, благодарности, поздравительной открытки в MS Publisher.	1	
	Практическое занятие 13. Создание буклета «Повар, кондитер – это призвание».	1	
<b>Тема 3.4 Технология работы с презентациями</b>	<b>Содержание</b>	3/3	ОК 01-03 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1
	<b>В том числе практических и занятий</b>	3	
	Практическое занятие 14. Создание и оформление презентаций для защиты проектов профессиональной направленности.	1	
	Практическое занятие 15. Разработка контента для интерактивной презентации к Неделе профессионального мастерства по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».	1	
	Практическое занятие 16. Создание презентации «Моя профессия – повар, кондитер».	1	
<b>Тема 3.5</b>	<b>Содержание</b>	13/11	ОК 01-03

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, формирование которых способствует элемент программы
<b>Технология работы с числовыми информационным и объектами</b>	Технология создания, редактирования, оформления, сохранения числовых информационных объектов. МАО – интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов. Выполнение статистической обработки данных с помощью Microsoft Excel. Работа с мастером функций.	2	ОК 09 ПК 3.1 ПК 5.1
	<b>В том числе практических и занятий</b>	11	
	Практическое занятие 17. Решение задач в электронной тетради ЭТ_1 («Относительная, абсолютная и смешанная адресация»).	1	
	Практическое занятие 18. Решение задач в электронной тетради ЭТ_2 («Сортировка и фильтрация данных»), ЭТ_3 («Изучение функций РАНГ, СЧЕТЕСЛИ, ЕСЛИ»).	1	
	Практическое занятие 19. Выполнение статистической обработки данных с помощью Microsoft Excel. Работа с мастером функций.	1	
	Практическое занятие 20. Вычисления в Microsoft Excel. Интеграция приложений. Построение графиков и диаграмм.	1	
	Практическое занятие 21 Создание и расчет таблицы «накладная»	1	
	Практическое занятие 22 Создание и расчет таблицы «меню»	1	
	Практическое занятие 23 Расчет сырья на одну порцию	1	
	Практическое занятие 24 Использование электронных таблиц для решения профессиональных задач	1	
	Практическое занятие 25 Создание и расчет таблицы «Расчет процента потери сырья». Построение диаграмм	1	
	Практическое занятие 26 Расчет продуктов на заданное количество порций	1	
	Практическая работа 27 Расчет сырья по плану меню	1	
<b>Тема 3.6</b>	<b>Содержание</b>	3/3	ОК 01-03 ОК 09
	<b>В том числе практических и занятий</b>	3	

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, формирование которых способствует элемент программы
Технология работы с базами данных	Практическое занятие 28. Создание БД профессиональной направленности.	1	ПК 4.1
	Практическое занятие 29. Работа с БД профессиональной направленности.	2	
<b>Раздел 4. Интернет-технологии, Интернет-ресурсы, кибербезопасность, защита и хранение информации</b>		<b>9/5</b>	
Тема 4.1 Источники информации в Интернете	<b>Содержание</b>	4/2	ОК 01-03 ОК 09 ПК 6.1
	Поиск информации в сети Интернет. Как работать с поисковыми системами. Правила поиска. Поиск информации с помощью ПС. Операторы поиска. Специальные элементы в результате поиска. Вопросы в запросе. Расширенный поиск.	2	
	<b>В том числе практических и занятий</b>	2	
	Практическое занятие 30. Исследование и поисковая работа с профильными сайтами по общественному питанию (поиск необходимой информации в интернете).	1	
	Практическое занятие 31. Подготовка сообщения по теме профессиональной направленности с использованием Интернет-ресурсов.	1	
Тема 4.2 Средства организации общения в сети Интернет и хранение информации	<b>Содержание</b>	5/3	ОК 01-03 ОК 09 ПК 5.1 ПК 6.1
	Асинхронные и синхронные методы общения. Электронная почта. Форумы. Профессиональные сообщества в социальных сетях. Мессенджеры. Облачные хранилища. Типы облачных хранилищ и их отличительные особенности. Google Диск, Dropbox, Яндекс. Диск. Типы «облачных» атак.	2	
	<b>В том числе практических и занятий</b>	3	
	Практическое занятие 32. Отработка практических умений и навыков работы с Google Документами.	1	
	Практическое занятие 33. Отработка практических умений и навыков работы с	1	

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, формирование которых способствует элемент программы
	Google Презентациями. Практическая работа 34. Отработка практических умений и навыков работы с Google Таблицами.	1	
<b>Раздел 5. Решение профессиональных задач с использованием специализированного программного обеспечения профессиональной деятельности</b>		<b>13/11</b>	
<b>Тема 5.1 Компьютерные программы для решения профессиональных задач на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	13/11	ОК 01-03 ОК 09 ПК 1.1 ПК 4.1
	Специализированное программное обеспечение для автоматизации труда технологов, заведующих производств, шеф-поваров на предприятиях общественного питания	2	
	<b>В том числе практических и занятий</b>	11	
	Практическое занятие 35 Интерфейс и справочная система программы «1С: Общепит».	1	
	Практическое занятие 36 Заполнение справочника «Номенклатура».	1	
	Практическое занятие 37 Ввод рецептуры.	1	
	Практическое занятие 38 Составление технологических карт блюд с использованием акта проработки.	2	
	Практическое занятие 39 Создание структурных подразделений. Оформление на работу сотрудников и назначение ответственных лиц.	2	
	Практическое занятие 40 Поступление товаров на склад.	2	
Практическая работа 41 Выпуск продукции.	2		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>72</b>	

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

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

Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности, инженерной графики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ООП-П.

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

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

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489603> (дата обращения: 22.06.2022).

2. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490839> (дата обращения: 22.06.2022).

3. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489604> (дата обращения: 22.06.2022).

4. Михеева Е В. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. В. Михеева, О. И. Титова. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — Текст: электронный // Электронная библиотека издательского центра «Академия»: [сайт]. — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/4831/477952/> (дата обращения: 24.03.2023). — Режим доступа: платный.

5. Дмитриев, Ю. А. Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности педагога дошкольного образования: учебное пособие / Ю. А. Дмитриев, Т. В. Калинина, Т. В. Кротова. — Москва: МПГУ, 2016. — 188 с. — ISBN 978-5-4263-0475-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106008> (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. — 6-е изд., стер. — Москва: Издательский центр "Академия", 2023. - 384 с.

2. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. — 6-е изд., стер. — Москва: Издательский центр "Академия", 2023. - 256 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>– общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>– основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>– основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>– программное обеспечение, связанное с работой в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Устный опрос, практические работы, дифференцированный зачёт.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>– использовать информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» (далее - сеть Интернет) и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>– обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям</p>	<p>Устный опрос, практические работы, дифференцированный зачёт.</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>– получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li><li>– применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li><li>– применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li><li>– работать в программах, связанных с профессиональной деятельностью.</li></ul>	инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	
---	---	--

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**«ОП.14 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>146</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>147</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	147
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	147
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>148</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	148
2.2. Содержание дисциплины .....	149
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>153</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	153
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	153
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>154</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.14 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

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

Цель дисциплины «ОП.14 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»: формирование у студентов знаний, умений и навыков, необходимых для эффективной организации производственного процесса с минимальными затратами ресурсов, времени и усилий, а также для внедрения принципов бережливого производства с целью повышения качества и конкурентоспособности продукции, улучшения условий труда и обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина «ОП.14 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2. ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК,	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07,	<p><u>Уметь:</u> осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей; применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять инструменты бережливого производства в</p>	<p><u>Знать:</u> принципы и концепцию бережливого производства; основы картирования потока создания ценностей; методы выявления, анализа и решения проблем производства; инструменты бережливого производства; принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; виды потерь и методы их устранения; современные технологии повышения эффективности технологий внедрения улучшений; технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; систему подачи предложений.</p>	

	соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства		
ПК 1.1	Организовывать рабочее место и ресурсы с использованием принципов бережливого производства, включая минимизацию отходов и оптимизацию потока материалов и времени.	Знание принципов бережливого производства, таких как «5S» (сортировка, систематизация, стандартизация, соблюдение порядка и совершенствование) для эффективного использования рабочего пространства и материалов.	Применения методик бережливого производства для организации рабочего процесса, что включает эффективное использование сырья, сокращение лишних движений и улучшение потока работ.
ПК 2.1	Применять методы бережливого производства для оптимизации рабочего процесса на кухне, включая эффективное планирование и подготовку ингредиентов, оборудования и рабочей зоны для приготовления горячих блюд.	Знание принципов «канбан» и «потока» для управления запасами и обеспечения бесперебойного процесса приготовления блюд, предотвращения излишних запасов и уменьшения времени простоя.	использования инструментов и методов бережливого производства для сокращения времени на подготовку рабочего места и уменьшения потерь материалов в процессе приготовления пищи.

## 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	32	16
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>18</b>

## 2.2. 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 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация</b>		<b>14/8</b>	
<b>Тема 1.1</b> Основные понятия и методология бережливого производства	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства».</p> <p>Предпосылки формирования концепции бережливого производства (БП).</p> <p>Принципы и концепция системы БП.</p> <p>Серия ГОСТ Р «Бережливое производство».</p> <p>Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 1. «ФАБРИКА ПРОЦЕССОВ»</p>	<p><b>5/3</b></p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>OK 01</p> <p>OK 07</p>
<b>Тема 1.2</b> Бережливый проект. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Поток создания ценности.</p> <p>Принципы картирования процесса.</p> <p>Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапы проведения картирования.</p> <p>Инструменты картирования потока создания ценности.</p> <p>Карта целевого состояния потока создания ценности.</p> <p>Карта идеального состояния потока создания ценности.</p> <p>Карта текущего состояния потока создания ценности.</p> <p>Типичные ошибки при картировании.</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие № 2. Выбор темы бережливого проекта для команды. Разработка паспорта проекта. Картирование потока создания ценностей по проекту в соответствии с профилем профессиональной деятельности.</p>	<p><b>4/2</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>OK 02</p> <p>OK 07</p> <p>OK 04</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p>
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5/3</b>	OK 07

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
Методы решения проблем	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем: <ul style="list-style-type: none"> <li>• фиксация проблемы;</li> <li>• детализация проблемы;</li> <li>• определение отклонения;</li> <li>• изучение причины возникновения проблемы;</li> <li>• разработка корректирующих мероприятий;</li> <li>• реализация корректирующих мероприятий;</li> <li>• проверка результата;</li> <li>• стандартизация.</li> </ul>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	<b>В том числе практических занятий</b> Практическое занятие № 3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)	3	
<b>Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности</b>		<b>22/10</b>	
<b>Тема 2.1</b> Инструменты бережливого производства	<b>Содержание учебного материала</b>  Инструменты БП: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности. Кайдзен (непрерывное улучшение). «Пять «S» (система рационализации рабочего места). Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM.	<b>5/3</b>  2	  ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1

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
	<p>Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество. Канбан, поток единичных изделий.</p> <p><b>В том числе практических занятий</b> Практическое занятие № 4. Применение методов бережливого производства в выбранном студентами проекте</p>	3	
<b>Тема 2.2</b> Внедрение методов бережливого производства	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Модель внедрения БП. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов БП.</p> <p><b>В том числе практических занятий</b> Практическое занятие № 5. Определение целей и способов их достижения. Подготовка вариантов решения с использованием методов БП</p>	5/3 2 3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
<b>Тема 2.3</b> Технологии вовлечения и мотивации персонала	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение</p> <p><b>В том числе практических занятий</b> Практическое занятие № 6. Применение методов мотивации персонала</p>	4/2 2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8/2	ОК 07

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
«Фабрика процессов» - первый шаг к культуре производства	Представление проектов «ИТОГОВАЯ ФАБРИКА ПРОЦЕССОВ»	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Самостоятельная работа	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Обществознания и правового обеспечения профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Вумек Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?pid=1815955> (дата обращения: 03.02.2022). - Режим доступа: по подписке.

2. Киселев А.А., Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: <https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст: электронный.

3. Шмелёва А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Лайкер Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. — Москва: Альпина Паблишер, 2019. – 586 с. - Текст: непосредственный.

2. Ключев А. В. Бережливое производство [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А. В. Ключев; под ред. И. В. Ершовой. - Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. - 87 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html> (дата обращения: 03.02.2022).

3. Бородулин А.Л., Казарин В.В., Косарева Н.С., Серебренников С.С., Харитонов С.С. Бережливое производство. Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2022. – 224с.: - Режим доступа: URL: [Книга Бережливое производство скачать бесплатно pdf без регистрации, автор С. С. Харитонов – Fictionbook](#)

4. Фролов В.П. Внедрение технологий бережливого производства в управление производством и организацию рабочих мест: монография. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 77с. - Текст: непосредственный

5. ГОСТ Р 56404-2021 Бережливое производство. Требования к системам менеджмента — Москва: Стандартинформ, 2021. — 16 с.— URL: <http://goupu-19.ru/wp-content/uploads/2021/11/gost-r-56404-2021-vzamen-56404-2015-berezhlivoe-proizvodstvo.-trabovaniya-k-sistemam-menedzhmenta.pdf> (дата обращения: 03.02.2022).

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
историю, принципы и концепцию бережливого производства;	демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; формулирует основные понятия бережливого производства; поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Тестирование. Устный опрос. Кейс-метод. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.
основы картирования потока создания ценностей;	описывает основные подходы к картированию потока создания ценности владеет основными понятиями для картирования процесса демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери	
методы выявления, анализа и решения проблем производства;	владеет основными методами выявления и анализа проблем формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем	
инструменты бережливого производства;	демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения; оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков	
принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;	демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса	
виды потерь и методы их устранения;	демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения	
современные технологии повышения эффективности	демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства	
технологии внедрения улучшений;	владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований	
технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений;	описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
	персонал в процесс непрерывных улучшений	
систему подачи предложений	формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям	
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;	демонстрирует уровень внедрения принципов бережливого производства в профессиональную деятельность при решении производственных задач	<p>Кейс-метод</p> <p>Оценка решений ситуационных задач.</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Деловые игры.</p>
моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей;	демонстрирует навык по выявлению ценности картированию потока создания ценностей выбирает средства и методы моделирования и описания процесса	
применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах	демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах	
применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие;	осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений	
организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;	демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	
применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства.	демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях	

**Рабочая программа дисциплины  
«ОП.15 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>157</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>158</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	158
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	158
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>160</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	160
2.2. Содержание дисциплины .....	161
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>165</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	165
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	165
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>166</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.15 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

(наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины «ОП.15 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»: формирование у студентов знаний и навыков, необходимых для эффективного управления личными и семейными финансами, понимания основ финансовой системы, а также для принятия обоснованных финансовых решений в условиях современных экономических реалий. Это включает в себя освоение принципов бюджетирования, инвестирования, сбережений, учета долгов и использования финансовых продуктов, что способствует повышению уровня финансовой самостоятельности и ответственности.

Дисциплина «ОП.15 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла 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 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК, ПК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 03	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;</li> <li>- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;</li> <li>- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;</li> <li>- планировать личные доходы и расходы,</li> </ul>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;</li> <li>- основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;</li> <li>- различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;</li> <li>- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;</li> <li>- структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета;</li> </ul>	

	<p>принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;</li> <li>- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей;</li> <li>- производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;</li> <li>- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;</li> <li>- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;</li> <li>- направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей</li> </ul>	
ОК 04	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в коллективе и команде;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности</li> </ul>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;</li> <li>- принципы организации проектной деятельности</li> </ul>	
ПК 1.1	<p>Оценивать финансовые затраты на закупку сырья и материалов, эффективно планировать расходы, чтобы минимизировать излишки и потери.</p>	<p>Знание основ финансового планирования и бюджетирования, включая методы расчета стоимости сырья и материалов для оптимизации расходов на производственные процессы.</p>	<p>Навыки составления и анализа бюджета на закупку материалов и управление затратами, чтобы обеспечить</p>

			экономичное использование ресурсов.
ПК 2.1	Применять методы финансового контроля для оценки и планирования стоимости ингредиентов и продуктов, необходимых для приготовления горячих блюд.	Знание принципов учета затрат в ресторанной индустрии, включая методы расчета себестоимости горячих блюд и оценки доходности.	Навыки учета и контроля затрат на ингредиенты и ресурсы при приготовлении горячих блюд для оптимизации расходов и повышения прибыли.
ПК 3.1	Оценивать и планировать финансовые затраты на холодные блюда и закуски, эффективно управлять запасами, чтобы избежать излишних расходов.	Знание методов финансового анализа для оценки рентабельности приготовления холодных блюд и закусок, учета всех затрат на производство.	Навыки учета и контроля финансовых затрат на холодные блюда и закуски, оптимизация производственных расходов и прогнозирование доходности.

## 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	32	16
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<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, формирование которых способствует элемент программы
<b>Введение в курс финансовой грамотности</b> Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура		1	ОК 04
<b>Раздел 1. Деньги и операции с ними</b>		6/3	
<b>Тема 1.1. Деньги и платежи</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b> Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов <b>В том числе практических занятий (на выбор)</b> Использование разных платежных инструментов с учетом особенностей своей профессии/специальности	2/1  1  1  1	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1
<b>Тема 1.2. Покупки и цены</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b> Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки <b>В том числе практических занятий (на выбор)</b> Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения	2/1  1  1  1	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2/1	ОК 03

<b>Безопасное использование денег</b>	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	1	ОК 04 ПК 1.1
	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>1</b>	
	Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности	1	
<b>Раздел 2. Планирование и управление личными финансами</b>		<b>9/4</b>	
<b>Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета	1	
	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>1</b>	
	Планирование личного бюджета и оценка его выполнения	1	
<b>Тема 2.2. Личные сбережения</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	1	
	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>1</b>	
	Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг	1	
<b>Тема 2.3. Кредиты и займы</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>3/1</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	2	

	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>1</b>	
	Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования	1	
<b>Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами	1	
	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>1</b>	
	Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов	1	
<b>Раздел 3. Риск и доходность</b>		<b>10/6</b>	
<b>Тема 3.1. Инвестирование</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид	1	
	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>1</b>	
	Расчет размера допустимого объема инвестиций в рамках личного бюджета с учетом особенностей своей профессии/специальности (уровень дохода, профиль трат)	1	
<b>Тема 3.2. Страхование</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	1	
	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>1</b>	
	Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг	1	
<b>Тема 3.3. Предпринимательство</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий	1	

	Практическая работа. Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль.	1	
	Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учетом особенностей своей профессии/специальности	2	
<b>Раздел 4. Финансовая среда</b>		<b>11/5</b>	
<b>Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>3/2</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования	1	
	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>2</b>	
	Применение налоговых вычетов для увеличения дохода	2	
<b>Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>8/3</b>	ОК 03 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	3	
	<b>В том числе практических занятий (на выбор)</b>	<b>1</b>	
	Типичные ситуации нарушения прав граждан в финансовой сфере. Алгоритм действий при нарушении прав граждан в финансовой сфере.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка мини проекта	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общественная и правовая профессиональная деятельность», оснащенный в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Наименование.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – . – 4-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 288 с.

2. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Методические рекомендации: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 96 с.

3. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 128 с.

##### 3.2.2. Электронные издания

1. Костюкова Е.И. Основы финансовой грамотности: учебник для СПО / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-507-47451-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378458>.

2. Купцова Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476085>.

3. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47563-6. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/389003>

4. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531714>

5. Яцков, И. Б. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / И. Б. Яцков, С. В. Афанасьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 332 с. — ISBN 978-5-507-48129-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362738>.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://minfin.gov.ru/>.

2. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.edu.rass.ru](http://www.edu.rass.ru).

3. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.pfr.gov.ru](http://www.pfr.gov.ru)

4. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://моифинансы.рф/>.

5. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.rosпотребнадzor.ru](http://www.rosпотребнадзор.ru).

6. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.fmc.hse.ru](http://www.fmc.hse.ru).

7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cbr.ru>.

8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.nalog.ru](http://www.nalog.ru).

9. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://iurg.ganepa.ru/centry/finlit/>.

10. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://fincult.info/>.

11. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://школа.вашифинансы.рф/>.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Знать:</b> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста;	Устный опрос; Оценка результатов практической работы;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием;	ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	Оценка результатов тестирования; Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися
- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий Промежуточная аттестация
- информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия;	может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- формат представления результатов поиска информации,	демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации;	
- современные средства и устройства информатизации, возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том	способен к презентации собственных бизнес-идей, в том	

числе различным категориям заинтересованных лиц;	числе различным категориям заинтересованных лиц;	
- основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;	
- различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;	способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях;	
- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;	демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании	
- понятие иностранной валюты и валютного курса;	демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;	
- структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета	- демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета	
- особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами	способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;	
- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	
- направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей	демонстрирует представление о направлениях взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей	
- особенности работы в малых и больших группах, работы в	способен охарактеризовать особенности работы в малых и	

команде, организации коллективной работы;	больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	
- принципы организации проектной деятельности	демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности	
<b>Уметь:</b> - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием;	определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы;
- выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;	осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;	Оценка результатов тестирования;
- составлять план действий;	осуществляет планирование действий для решения задачи;	Самооценка своего умения, осуществляемая обучающимися.
- определять необходимые ресурсы;	определяет ресурсы для решения задачи;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий
- реализовывать составленный план;	выполняет составленный план;	Промежуточная аттестация
- определять задачи для сбора информации;	определяет задачи для сбора информации;	
- планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	
- оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий;	
- использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	
- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать	выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом	

требования финансовой безопасности;	правил финансовой безопасности;	
- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	
- производить расчеты по валютно-обменным операциям;	производит расчеты по валютно-обменным операциям;	
- планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;	планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет;	
- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	
- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей;	анализирует бизнес-идею;	
- производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит финансовые расчеты, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели,	
- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	
- работать в коллективе и команде;	осуществляет эффективные коммуникации в коллективе и команде;	
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации;	

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.16 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЗДОРОВЬЕ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>171</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>172</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	172
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	172
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>173</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	173
2.2. Содержание дисциплины .....	174
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>177</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	177
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	177
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>177</b>

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «ОП.16 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЗДОРОВЬЕ»

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

Цель дисциплины «ОП.16 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЗДОРОВЬЕ»: формирование у студентов знаний и навыков, необходимых для поддержания и укрепления здоровья в условиях профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.16 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЗДОРОВЬЕ» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

##### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.2 ООП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 08	выполнять требования по охране труда и технике безопасности; организовывать рабочее место для максимально эффективной работы; использовать нормативно-методические материалы по проблеме здоровья и безопасности профессиональной деятельности в части создания здорового и безопасного рабочего места и культуры здорового и безопасного образа жизни	правил по охране труда и технике безопасности; технология работы с нормативно-методическими материалами по охране труда, корпоративной культуре здоровья и здорового образа жизни; технология разработки и проведения пропагандистских и оздоровительных мероприятий на рабочем месте; условия создания здоровьесберегающей среды и мониторинга факторов риска.	
КК 01	корректно организовывать рабочее место и выполнять рабочие операции с учетом минимизации нагрузки на позвоночник проводить комплекс упражнений для укрепления мышц спины, улучшения гибкости позвоночника и снятия напряжения	строение позвоночника, его функций и факторов, влияющих на его здоровье в условиях профессиональной деятельности правила организации рабочего места и выполнения рабочих операций для минимизации нагрузки на позвоночник	

	планировать и распределять рабочую нагрузку, соблюдая режим труда и отдыха для избегания переутомления и чрезмерного напряжения позвоночника анализировать условия труда и принимать меры для их минимизации оказывать первую помощь соблюдать требования охраны труда и санитарно-эпидемиологических норм, связанных с обеспечением здоровья на рабочем месте	влияние вибрации, статических нагрузок, подъема тяжестей и других факторов на здоровье позвоночника комплекс мер, включая физические упражнения, режим труда и отдыха, использование средств индивидуальной защиты положения нормативно-правовых документов, регламентирующих безопасность и здоровье на рабочем месте действия при возникновении болевого синдрома или травмы в условиях производства	
ПК 1.1	Оценивать и обеспечивать безопасные условия труда при подготовке рабочего места, оборудования и сырья, минимизируя риски для здоровья.	Знание санитарных норм и стандартов безопасности на рабочем месте, а также принципов профилактики профессиональных заболеваний и травм в процессе работы с сырьем и оборудованием.	Навыки соблюдения правил гигиены и техники безопасности, правильной организации рабочего места и использования индивидуальных средств защиты для предотвращения воздействия вредных факторов.

## 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	32	16
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>18</b>

## 2.2. Примерное 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, формирование которых способствует элемент программы
<b>Тема 1. Введение в профессиональное здоровье</b>	<b>Содержание</b>	2/1	ОК 01
	Рассмотрение понятия профессионального здоровья, его значимость для работников архивных и документационных служб, влияние работы на здоровье.	1	ОК 02 ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	1	ОК 08
	Практическое занятие: анализ состояния здоровья работников в профессии.	1	ПК 1.1
<b>Тема 2. Элементы профессиональной гигиены</b>	<b>Содержание</b>	2/1	ОК 01
	Понятие профессиональной гигиены, влияние рабочей среды на здоровье (освещение, вентиляция, шум, температурный режим).	1	ОК 02 ОК 04 ОК 08
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	1	ПК 1.1
	Практическое занятие: оценка условий труда на рабочем месте.	1	
<b>Тема 3. Эргономика и безопасность рабочего места</b>	<b>Содержание</b>	4/2	ОК 01
	Основы эргономики, правила безопасной организации рабочего места в архиве или офисе, предотвращение перегрузок и заболеваний.	2	ОК 02 ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	2	ОК 08
	Практическое занятие: разработка рекомендаций по улучшению рабочего места.	2	ПК 1.1
<b>Тема 4. Стресс и профессиональное выгорание в профессии архивиста: причины,</b>	<b>Содержание</b>	4/2	ОК 01
	Стресс, его причины и последствия в профессии архивиста или специалиста по документационному обеспечению, методы борьбы с профессиональным выгоранием.	2	ОК 02 ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	2	ОК 08
	Практическое занятие: анализ стрессовых ситуаций на рабочем месте.	2	ПК 1.1

<b>последствия и методы преодоления</b>			
<b>Тема 5. Профилактика профессиональных заболеваний</b>	<b>Содержание</b>	8/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 08 ПК 1.1
	1. Обзор наиболее распространённых профессиональных заболеваний в сфере архивоведения и документационного обеспечения, методы профилактики. Профессиональные заболевания позвоночника.	4	
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	4	
	Практическое занятие: составление программы профилактики заболеваний.	2	
	Практическое занятие: составление программы профилактики заболеваний позвоночника.	2	
<b>Тема 6. Физическая культура и её роль в профессионально м здоровье</b>	<b>Содержание</b>	4/2	
	Важность физической активности для работников архивов и офисов, упражнения для профилактики заболеваний.	2	ОК 01 ОК 02
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	2	ОК 04
	Практическое занятие: разработка комплекса упражнений для офисных работников.	2	ОК 08 ПК 1.1
<b>Тема 7. Питание и режим работы</b>	<b>Содержание</b>	4/2	
	Роль правильного питания и режима работы для поддержания здоровья на рабочем месте.	2	ОК 01 ОК 02
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	2	ОК 04
	Практическое занятие: создание рекомендаций по организации питания для работников офиса.	2	ОК 08 ПК 1.1
<b>Тема 8. Санитарно-эпидемиологические требования</b>	<b>Содержание</b>	2/1	ОК 01
	Основные санитарные нормы и требования для рабочих мест архивистов и офисных сотрудников, профилактика инфекционных заболеваний.	1	ОК 02 ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	1	ОК 08 ПК 1.1
	Практическая работа: проведение санитарного контроля на рабочем месте.	1	
	<b>Содержание</b>	6/3	

<b>Тема 10. Психологическое здоровье и эффективное взаимодействие в коллективе</b>	Психология трудового коллектива, важность здоровых межличностных отношений, разрешение конфликтных ситуаций.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 08 ПК 1.1
	<b>В том числе практических занятий и работ</b>	1	
	Практическое занятие: анализ и решение типичных конфликтных ситуаций на рабочем месте.	1	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «ОБЗР, безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ООП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: [Текст]: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. Н. Карнаух. - М. : Юрайт, 2018. - 380 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники:

Трудовой Кодекс РФ <http://tkodeksrf.ru/>

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21 июня 2016 г. N 81"Об утверждении СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические

требования к физическим факторам на рабочих местах"

ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ).

Организация обучения безопасности труда. Общие положения

ГОСТ 12.0.003-2015; Опасные и вредные производственные факторы

ГОСТ 12.4.026-2015Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная

ГОСТ 12.0.230.1-2015 Система управления охраной труда

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<b>Знает:</b>		
Правила по охране труда и технике безопасности; технологию работы с нормативно-методическими материалами по охране труда, корпоративной культуре здоровья и здорового образа жизни; технологию разработки и проведения пропагандистских и оздоровительных мероприятий на рабочем месте; условия создания здоровьесберегающей среды и мониторинга	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	Анализ результатов тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка за действиями обучающихся на практических занятиях. Текущий контроль применения знаний в ходе выполнения практических заданий. Дифференцированный зачёт.

<p>факторов риска; факторы, влияющих на профессиональное здоровье, таких как условия труда, стрессовые нагрузки и влияние рабочего окружения на физическое и психоэмоциональное состояние работников.</p>	<p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<b>Умеет:</b>		
<p>Выполнять требования по охране труда и технике безопасности; организовывать рабочее место для максимально эффективной работы; использовать нормативно-методические материалы по проблеме здоровья и безопасности профессиональной деятельности в части создания здорового и безопасного рабочего места и культуры здорового и безопасного образа жизни; выявлять профессиональные риски для здоровья и разрабатывать мероприятия по улучшению условий труда, профилактике заболеваний и стрессов на рабочем месте.</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за действиями обучающегося в ходе выполнения практической работы. Анализ результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Дифференцированный зачёт.</p>

	<p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	---	--