**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

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

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

Оглавление

[ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 5](#_Toc168382839)

[ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» 30](#_Toc168382851)

[ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 50](#_Toc168382863)

[ОП.04 Экономические и правовые основы проессионалной деятельности 70](#_Toc168382875)

[ОП.05 Основы калькуляции и учета 91](#_Toc168382887)

[ОП.06 Охрана труда 113](#_Toc168382899)

[ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности 140](#_Toc168382911)

[ОП.08 Безопасность жизнедеятельности 164](#_Toc168382923)

[ОП.09 Физическая культура 185](#_Toc168382936)

 [ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» 212](#_Toc168382949)

[ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» 226](#_Toc168382954)

**Приложение 2.1**

**к ОПОП-П по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

# Рабочая программа дисциплины

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 15](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 23](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 23](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 23](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 24](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: ознакомление обучающихся с основами микробиологии, физиологии питания, санитариии гигиены на предприятиях общественного питания, подготовка обучающихся к применению основ микробиологии, физиологии питания,санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара,кондитера.

Дисциплина «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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[1]](#footnote-1):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.02 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |  |
| ОК.05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |
| ОК.07 | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии*.* | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |  |
| ОК.10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения;правила чтения текстов профессиональной направленности. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[2]](#footnote-2) | 70 | 36 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 | - |
| Всего | **72** | **36** |

2.2. Содержание дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций,** **формированию которых** **способствует элемент программы** |
| **1** | **2** |  | **4** |
| Введение | Содержание учебного материала | 2 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10 |
| Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |
| Раздел 1Основы микробиологии в пищевом производстве | 6 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Тема 1.1Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | Содержание  |
| Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. |
| Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. |
| Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. |
| Тематика практических занятий | 5 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов |
| Тематика лабораторных работ |
| Изучение под микроскопом микроорганизмов |
| Тема 1.2Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Содержание учебного материала | 8 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности |
| 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 |
| Тематика практических занятий | 6 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах |
| Раздел 2 | Основы физиологии питания |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в струк-туре питания | Содержание учебного материала | 5 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 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 |
| Тематика практических занятий |  |  |
| Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности |
| Тема 2.2Пищеварение и усвояемость пищи | Содержание учебного материала | 5 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| Тематика практических занятий |
| Изучение схемы пищеварительного тракта. |
| Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Тема 2.3 Обмен веществ иэнергии | Содержание учебного материала | 6 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |
| Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда |
| Тематика практических занятий |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. |
| Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) |
| Тема 2.4Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | 6 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда |
| Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания |
| Тематика практических занятий |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Составление рационов питания для различных категорий потребителей |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Раздел 3 | Санитария и гигиена в пищевом производстве |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Тема 3.1 Личная и производственная гигиена | Содержание учебного материала | 5 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 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 |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям | Содержание учебного материала | 6 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 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 |
| Тематика практических занятий |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования |
| Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |  | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 5 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 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 |
| Тематика практических занятий |
| Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). |
| Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Содержание учебного материалаСанитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | 5 | ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |
| Промежуточная аттестация | 2 |  |
| Всего: | 72 |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарного цикла», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

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

***3.2.2. Дополнительные источники***

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

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **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;правила личной гигиены работников организации питания;классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;пищевые вещества и их значение для организма человека;суточную норму потребности человека в питательных веществах;основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;методики составления рационов питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:*** письменного/устного опроса;
* тестирования;
* оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования. |
| **Умения:**соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей | 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. | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
 |

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 15](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 19](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 19](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 19](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 20](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«**Основы товароведения продовольственных товаров**»**

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование знаний о качественных и количественных характеристиках различных групп продовольственных товаров; их обеспечение на разных этапах товародвижения.

Дисциплина «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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[3]](#footnote-3):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |  |
| ОК.05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |
| ОК.09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[4]](#footnote-4) | 70 | 26 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 | - |
| Всего | **72** | **26** |

2.2. Содержание дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций,** **формированию которых****способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| Тема 1.Химический состав пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 6 | ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Калорийность и усвояемость продуктов | 4 |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |
| Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов | 2 |
| Тема 2.Классификация продовольственных товаров  | Содержание учебного материала | 6 | ОК.01, ОК.05, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация. Маркировка товаров. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов | 4 |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |
| Практическое занятие № 2 Режимы хранения | 2 |
| Тема 3.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала | 10 | ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 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 | 4 |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |  |
| Лабораторная работа 1. Изучение  сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.Лабораторная работа 2. Изучение сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | 42 |  |
|  |  |
| Тема 4Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала | 8 | ОК.01, ОК.05, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки крупы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к муке. Макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров | 6 |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |
| Практическое занятие № 3 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | 2 |
| Тема 5.Товароведная характеристика молочных товаров | Содержание учебного материала | 6 | ОК.01, ОК.05, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и  молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров | 4 |
|  |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |
| Практическое занятие № 4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | 2 |
| Тема 6.Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Содержание учебного материала | 11 | ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |
| Практическое занятие № 5 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.Практическое занятие № 6 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | 32 |
| Тема 7.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | Содержание учебного материала | 9 | ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мяса | 6 |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |
| Практическое занятие № 7  Органолептическая оценка качества мяса | 3 |
| Тема 8.Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала | 7 | ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение  яичных продуктовАссортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение | 5 |
| Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |
| Практическое занятие № 8. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.Практическое занятие № 9. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | 11 |
| Тема 9.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала | 7 | ОК.01, ОК.05, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Крахмал, сахар, мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, какао-порошок. Чай. Кофе. Пряности, приправы. Ассортимент, характеристика, значение в питании. Требование к качеству. Хлебопекарские дрожжи, химические разрыхлители. Пищевые добавки. Ассортимент и характеристика | 5 |
| Тематика практических занятий, лабораторных работ |  |
| Практическая работа № 10. Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара, меда. Оценка качестваПрактическое занятие № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту | 11 |
|   | Промежуточная аттестация | 2 |  |
|  | Всего | 72 |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

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

***3.2.2. Дополнительные источники***

1. Васюкова, А. Т.  Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с.

2. Васюкова, А. Т.  Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с.

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Осваиваемые знания:** |
| 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, посту-пающих со склада и от поставщиков | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:*** письменного/устного опроса;
* тестирования;
* оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования. |
| **Осваиваемые умения:** |
| 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентовРациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-

ских/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
 |

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 13](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 13](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 14](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 18](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 18](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 18](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 19](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«**Техническое оснащение и организация рабочего места**»**

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: ознакомление обучающихся с основами технического оснащения и организации рабочего места; подготовка обучающихся к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[5]](#footnote-5):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.02 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации. |  |
| ОК.07 | соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |  |
| ОК.09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[6]](#footnote-6) | 70 | 26 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 | - |
| Всего | **72** | **26** |

2.2. Содержание дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций,** **формированию которых****способствует элемент программы** |
| **Раздел 1** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | **18/8** | ОК.02, ОК.07, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 1.1****Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | **Содержание учебного материала**  | **2** | ОК.02, ОК.07, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания |
| **Тема 1.2****Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | **Содержание учебного материала**  | **16/8** | ОК.02, ОК.07, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 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.
 |
| 1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов
 |
| 1. Характеристика способов кулинарной обработки
 |
| 1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.
 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях
 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.
 |
| 1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе
 |
| 1. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции
 |
| 1. 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
 |
| **Тематика практических занятий**  | **8** |  |
| **Практическое занятие № 1.** Организация рабочих мест повара по обработке сырья | 4 |
| **Практическое занятие № 2.** Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции | 2 |
| **Практическое занятие № 3.** Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции | 2 |
| **Раздел 2** | **Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | **52/18** | ОК.02, ОК.07, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 2.1****Механическое оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **15/6** | ОК.02, ОК.07, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 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
 |
| 1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.
 |
| 1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации
 |
| **Тематика практических занятий**  | **6** |  |
| **Практическое занятие № 4** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля | 3 |
| **Практическое занятие № 5** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 3 |
| **Тема 2.2****Тепловое оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **30/10** | ОК.02, ОК.07, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Общие сведения о тепловом оборудовании.

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| **Тематика практических занятий**  | **10** |  |
| **Практическое занятие № 6**Пищеварочные котлы | 2 |
| **Практическое занятие № 7**Электрические и индукционные плиты | 2 |
| **Практическое занятие № 8**Изучение правил безопасной эксплуатации жарочно-пекарских шкафов | 2 |
|  **Практическое занятие № 8**Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | 2 |
| **Практическое занятие № 9**Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.  | 2 |
| **Тема 2.3****Холодильное оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **7/2** | ОК.02, ОК.07, ОК.09,ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1.Общие сведения о холодильном оборудовании: классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Виды торгового холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены**.** |
| **Тематика практических занятий**  | **2** |  |
| **Практическое занятие № 10.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 2 |
| Дифференцированный зачет | **2** |  |
| **Всего:** | **72/26** |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж. С Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 4-е издание, - М.: «Академия», 2018. – 240 с

**3.2.2.Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 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/>
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

***3.2.2. Дополнительные источники***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2014. – 320 с

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
7. Ларионова Н.М. Техническое оснащение общественного питания и охрана труда: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования, М.: «Академия», 2015. – 208 с.
8. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 2-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 320 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 432 с.

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы****оценки** |
| **Знание:**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. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**- письменного/ устного опроса;- тестирования;- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде:- письменных/ устных ответов,- тестирования. |
| **Умение:**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 | 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. | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-

ских/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
 |

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.04 Экономические и правовые основы проессионалной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 15](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 19](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 19](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 19](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 20](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«**Экономические и правовые основы проессионалной деятельности**»**

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы проессионалной деятельности»: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственныхситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

Дисциплина «Экономические и правовые основы проессионалной 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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[7]](#footnote-7):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;определять этапы решения задачи;выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия;определить необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовать составленный план;оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;методы работы в профессиональной и смежных сферах;структуру плана для решения задач;порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |  |
| ОК.03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;применять современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. | содержание актуальной нормативно-правовой документации;современная научная и профессиональная терминология;возможные траектории профессионального развития и самообразования. |  |
| ОК.05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |
| ОК.06 | понимать и описывать значимость своей профессии;применять стандарты антикоррупционного поведения. | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;значимость профессиональной деятельности по профессии;стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. |  |
| ОК.10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения;правила чтения текстов профессиональной направленности. |  |
| ОК.11 | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;определять источники финансирования. | основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотностиправила разработки бизнес-плановпорядок выстраивания презентациикредитные банковские продукты. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[8]](#footnote-8) | 34 | 26 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 |  |
| Всего | **36** | **26** |

2.2. Содержание дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и****тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых** **способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | 17 | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 1.1****Принципы рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | 8 |  |
| 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 1.2.****Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | 9 |  |
| **1.** Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **2.** Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды иособенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Практическое занятие 1.** Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) |  |  |
| **Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда** | 17 |  |
| **Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения** | **Содержание учебного материала** | 11 |  |
| 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Практическое занятие 2.** Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора |  |  |
| **Практическое занятие 3.** Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач |  |  |
| **Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда** | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| **1.** Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплатытруда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **2.**Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **3**.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Практическое занятие 4.** Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда |  |  |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего:** |  36 |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.
4. 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
5. 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

***3.2.2. Дополнительные источники***

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**[[9]](#footnote-9) | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| -принципы рыночной экономики;-организационно-правовые формы организаций;-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;способы ресурсосбережения в организации;-понятие, виды предпринимательства;-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;-нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;-формы и системы оплаты труда;-механизм формирования заработной платы;-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулиро-вок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебныхисследований и т.д.) |
| **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования. |
| -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. | 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. | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
 |

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.05 Основы калькуляции и учета»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 15](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 19](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 19](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 19](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 20](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«**Основы калькуляции и учета**»**

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: уметь ориентироваться в ведении учета, составлении калькуляции.

Дисциплина «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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[10]](#footnote-10):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;определять этапы решения задачи;выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия;определить необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовать составленный план;оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;методы работы в профессиональной и смежных сферах;структуру плана для решения задач;порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |  |
| ОК.02 | определять задачи для поиска информации;определять необходимые источники информации;планировать процесс поиска;структурировать получаемую информацию;выделять наиболее значимое в перечне информации;оценивать практическую значимость результатов поиска;оформлять результаты поиска. | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;приемы структурирования информации;формат оформления результатов поиска информации. |  |
| ОК.06 | понимать и описывать значимость своей профессии;применять стандарты антикоррупционного поведения. | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;значимость профессиональной деятельности по профессии;стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. |  |
| ОК.09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;использовать современное программное обеспечение. | современные средства и устройства информатизации;порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[11]](#footnote-11) | 70 | 26 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в *форме* (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 |  |
| Всего | **72** | **26** |

2.2. Содержание дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию** **которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел I Основы калькуляции и учёта** |  |  |
| **Тема 1.****Общая характеристика бухгалтерского учета** | **Содержание учебного материала** | 10 | ОК.01, ОК.02,ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **1.** Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета |
| **2.** Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности |
| 1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
2. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса
 |
| **Тема 2.****Ценообразование в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | 14 | ОК.01, ОК.02,ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1.Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания |
| **2.** Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства |
| 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета |
| 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления |
| 5. 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 |
| **Тематика практических занятий** |
| 1. Работа со Сборником рецептур:* 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 |
| 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.Оформление калькуляционных карточек. |
| **Тема 3. Материальная ответственность.****Инвентаризация** | **Содержание учебного материала** | 10 | ОК.01, ОК.02,ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **1.** 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.** Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление |
| **Тема 4.****Учет сырья, продуктов и тары в****кладовых организаций питания** | **Содержание учебного материала** | 12 | ОК.01, ОК.02,ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| **Практические занятия 4.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. |
| **Тема 5.****Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания** | **Содержание учебного материала** | 12 | ОК.01, ОК.02,ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания |
| 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции |
| 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |
| **Практические занятия 5-6.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. |
| **Тема 6.****Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций** | **Содержание учебного материала** | 12 | ОК.01, ОК.02,ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам |
| 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| 3. 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 |
| 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего:** | **72** |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2023. – 192 с.

***3.2.2. Дополнительные источники***

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

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знания:- виды учета, требования, предъявляемые к учету;* задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;-элементы бухгалтерского учета;-принципы и формы организации бухгалтерского учета* особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
* основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
* формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
* требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
* права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
* понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
* Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
* сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;* источники поступления продуктов и тары;

-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;-методику осуществления контроля за товарными запасами;-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;* понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
* порядок оформления и учета доверенностей;
* ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
* правила торговли;
* виды оплаты по платежам;
* виды и правила осуществления кассовых операций;
* правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
 | Полнота ответов, точностьформулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**- письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования. |
| Умения:* оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;-составлять товарный отчет за день;-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;* составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность расчетов-Соответствие требованиям НД и т.д. | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-

ских/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
 |

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.06 Охрана труда»

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 15](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 25](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 25](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 25](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 26](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«**Охрана труда**»**

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в процессе изучения, применения, установления норм безопасности производственной деятельности человека.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[12]](#footnote-12):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;определять этапы решения задачи;выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия;определить необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовать составленный план;оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;методы работы в профессиональной и смежных сферах;структуру плана для решения задач;порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |  |
| ОК.03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;применять современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. | содержание актуальной нормативно-правовой документации;современная научная и профессиональная терминология;возможные траектории профессионального развития и самообразования. |  |
| ОК.04 | организовывать работу коллектива и команды;взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности. |  |
| ОК.05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. | особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |
| ОК.07 | соблюдать нормы экологической безопасности;определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;пути обеспечения ресурсосбережения. |  |
| ОК.10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения;правила чтения текстов профессиональной направленности. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[13]](#footnote-13) | 34 | 26 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в *форме* (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 |  |
| Всего | **36** | **26** |

2.2. Содержание дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует** **элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11 |
| **1.** Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли |
| **Раздел 1** | **Нормативно правовая база охраны труда** |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 1.1****Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **1.** Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения |
| 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а такжеместного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). |
| 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия |
| 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание |
| **Тематика практических работ** |  |  |
| 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда |  |  |
| **Тема 1.2 Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда |
| 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охра- |
| не труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции |
| 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная |
| **Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение |
| 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников |
| 3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации |
| **4.** Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **4** | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 2.1****Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** |
| 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм |
| 2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека |
| 3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов |
| **Тематика практических занятий** |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **1.** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам |  |  |
| **Тема 2.2****Производственный травматизм и профессиональные заболевания** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний |
| 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая |
|
| **Тематика практических занятий** |
| 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** |  | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 3.1 Электробезопасность** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) |
| 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования |
| 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения |
| 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия |
| 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания |
| **Тема 3.2****Пожарная безопасность** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции |
| 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров |
| 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения |
| 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение |
| 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания |
| **Тематика практических занятий** |
| 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания |
| **Тема 3.3****Требования безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности |
| 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования |
| 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |  |
| **Всего:** | 36 |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

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

***3.2.2. Дополнительные источники***

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

2. Официальный сайт Федерального [агентства по техническому регулированию и](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main) [метрологии](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://[www.gost.ru](http://www.gost.ru/)

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

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

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**[[14]](#footnote-14) | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знание:**-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников в области охраны труда;-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональнойтерминологии | **Текущий контроль при проведении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования.**Итоговый контроль** |
| **Умения:**-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровеньтравмобезопасности;-проводить вводный инструктажпомощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролироватьнавыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | Правильность, полнотавыполнения 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. | **Текущий контроль:**защита отчетов попрактическим/ лабораторным занятиям;оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:презентаций, экспертная оценка де-монстрируемых умений,выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:экспертная оценка выполнения практическихзаданий на зачете/экзамене |

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 15](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 19](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 19](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 19](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 20](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«**Иностранный язык в профессиональной деятельности**»**

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения в полиязычном и поликультурном мире; формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной и её применение в профессиональной сфере деятельности; развитие навыков использования профессиональной лексики на иностранном языке.

Дисциплина «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 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[15]](#footnote-15):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.02 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации. |  |
| ОК.03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;применять современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. | содержание актуальной нормативно-правовой документации;современная научная и профессиональная терминология;возможные траектории профессионального развития и самообразования. |  |
| ОК.04 | организовывать работу коллектива и команды;взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности. |  |
| ОК.10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения;правила чтения текстов профессиональной направленности. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[16]](#footnote-16) | 34 | 26 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в *форме* (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 |  |
| Всего | **36** | **26** |

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** |
| **1** | **2** | **3** | 4 |
|  **Основное содержание** |
| Раздел I Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| **Тема 1.****Продукты питания и способы кулинарной обработки** | Содержание учебного материала |  |
| Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки.Грамматический материал:* местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;
* простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);
* простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
* предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;
* безличные предложения;
* понятие глагола-связки
 | 4 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| **Тема 2.****Типы организаций питания и работа персонала** | Содержание учебного материала | 3 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».Грамматический материал:– имя существительное: его основные функции в предложении;– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения |
| **Тема 3. Составление меню. Названия блюд** | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»Грамматический материал:* артикль: определенный, неопределенный, нулевой;
* основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;
* употребление существительных без артикля
 |
| **Тема 4.****Кухня. Производственные помещения и оборудование** | Содержание учебного материала | 3 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»Грамматический материал:– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения |
| **Тема 5.****Кухонная, столовая и барная посуда** | Содержание учебного материала | 3 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола»Грамматический материал :– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. |
| **Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане** | Содержание учебного материала | 3 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане».Грамматический материал:– количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little |
| **Тема 7.****Система закупок и хранения продуктов** | Содержание учебного материала | 3 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»Грамматический материал: времена группы Continuous |
| **Тема 8.****Организация работы официанта и бармена** | Содержание учебного материала | 3 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every |
| **Тема 9.****Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд** | Содержание учебного материала | 8 | ОК 01, 02, 04, 10ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5 |
| Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect. |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) | 2 |  |
| Всего | 36 |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка»*,* оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

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

 5. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 268 с.

**Электронные издания**

1. . Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. . [Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 c. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/86151](https://profspo.ru/books/104910)
4. . [Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 c. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87787](https://profspo.ru/books/104910)
5. Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1
6. Аитов, В. Ф. Английский язык (А1-В1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1
7. Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1

***3.2.2. Дополнительные источники***

1. Воробьева, С. А.  Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6
2. Голицынский М.Б. Грамматика: Cборник упражнений / Ю.Б.Голицинский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).
3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * **Результаты обучения**
 | * **Показатели освоенности компетенций**
 | **Методы оценки** |
| * ***Знает:***
* актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
* основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
* алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
* методы работы в профессиональной и смежных сферах;
* структуру плана для решения задач;
* порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
* номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
* приемы структурирования информации;
* формат оформления результатов поиска информации;
* психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
* основы проектной деятельности;
* правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
* основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
* лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
* особенности произношения;
* правила чтения текстов профессиональной направленности;
* базовый словарный запас на иностранном языке.
* ***Умеет:***
* распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
* анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
* определять этапы решения задачи;
* выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
* составить план действия;
* определить необходимые ресурсы;
* владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
* реализовать составленный план;
* оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
* определять задачи для поиска информации;
* определять необходимые источники информации;
* планировать процесс поиска;
* структурировать получаемую информацию;
* выделять наиболее значимое в перечне информации;
* оценивать практическую значимость результатов поиска;
* оформлять результаты поиска;
* организовывать работу коллектива и команды;
* взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
* понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
* участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
* строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
* кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
* писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе продукции; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.
 | * Выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
* заполняют форму-резюме на иностранном языке;
* пишут письма с использованием разных речевых стилей;
* выполняют тестовые задания по изучаемой теме;
* работают с текстом, применяя навыки ознакомительного и поискового чтения;
* воспроизводят информацию на слух, применяя навыки аудирования;
* воспроизводят заданную языковую ситуацию, применяя навыки монологической и диалогической устной речи;
* составляют письменные тексты на заданную тему, применяя навыки письма.
* Осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем:
* создают мультимедийные презентации по изучаемым темам;
* работают над проектами по изучаемым темам;
* создают видеоролики выступлений по изучаемым темам;
* создают тематические постеры по изучаемым темам;
* проходят квизы на иностранном языке в социальных сетях с помощью Интернета.
* Работают в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:
* работают над групповым проектом;
* участвуют в языковых ролевых играх разных видов;
* ведут дебаты, организовывают «круглый стол» по проблемным вопросам изучаемой темы;
* совместно разрабатывают планы продвижения колледжа на иностранном языке.
	+ Пользуются профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:
* используют знание иностранного языка для работы с такими документами, как резюме, деловое письмо;
* демонстрируют навыки разговора на иностранном языке при устном опросе;
* выполняют задания на дифференцированном зачёте.
* Используют базовые знания профессиональных терминов на иностранном языке при:
* приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
* осуществлении приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации супов; горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; закусок из яиц, творога, сыра, муки; закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
* осуществлении приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов; бутербродов, канапе, холодных закусок; холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
* осуществлении приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов; холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента;
* осуществлении изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
 | Заполнение формы-резюмеПисьмаПрезентация ПостерРолевые игрыЗаметки Тесты Устный опрос.Контроли видов речевой деятельности:Контроль чтенияКонтроль аудированияКонтроль говоренияКонтроль письмаПроект Ролевые игры Круглый стол-дебаты Видеозапись выступленияQUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжаВыполнение межпредметных проектов на профессиональную тематикуВыступления на бинарных уроках и мероприятияхСоздание вокабуляров по профессиональной лексикеВыполнение заданий на зачёте |

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 15](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 19](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 19](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 19](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 20](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: сохранить здоровье и жизнь человека в техносфере, защитить ее от опасностей техногенного, антропогенного, природного происхождения и создать комфортные условия для проживания.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[17]](#footnote-17):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;определять этапы решения задачи;выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия;определить необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовать составленный план;оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;методы работы в профессиональной и смежных сферах;структуру плана для решения задач;порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |  |
| ОК.03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;применять современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. | содержание актуальной нормативно-правовой документации;современная научная и профессиональная терминология;возможные траектории профессионального развития и самообразования. |  |
| ОК.04 | организовывать работу коллектива и команды;взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности. |  |
| ОК.05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. | особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов и построения устных сообщений. |  |
| ОК.06 | понимать и описывать значимость своей профессии;применять стандарты антикоррупционного поведения. | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;значимость профессиональной деятельности по профессии;стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. |  |
| ОК.10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения;правила чтения текстов профессиональной направленности. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[18]](#footnote-18) | 66 | - |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 |  |
| Всего | **68** | **-** |

2.2. Содержание дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций,** **формированию которых** **способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел I. Гражданская оборона** |  | ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 1.1. Организация гражданской обороны** | **Содержание учебного материала** | 8 | ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций |
| Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения |
| Приборы радиационной и химической разведки и контроля |
| Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения |
| **Тема 1.2.****Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах).****Обеспечение безопасности при неблагоприятной****экологической, социальной обстановке** | **Содержание учебного материала** | 16 | ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Защита населения и территорий при стихийных бедствиях |
| Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) |
| Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке |
| Обеспечение безопасности при эпидемии |
| Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником |
| **Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | 20 | ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 2.1.** | **Содержание учебного материала** |
| **Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие** | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. |
| Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи |
| Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран |
| Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей |
| Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти |
| **Тематика практических занятий** |
| Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи |
| **Раздел 3. Основы военной службы** | 22 | ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина****Российской Федерации** | **Содержание учебного материала** |
| Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий |
| Вооруженные Силы РФ основа обороны РФФункции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке |
| Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России |
| Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации |  | ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тематика практических занятий** |
| Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций |
| Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях |
| Изучение материальной части, сборка, разборка автомата |
| Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. |
| Построение и отработка движения походным строем |
| Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте |
| **Промежуточная аттестация** |  | 2 |  |
| **Всего:** | 68 |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с.
2. Белов, С. В.  Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с.
3. Беляков, Г. И.  Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с.
4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с.
5. Каракеян, В. И.  Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.
6. Суворова, Г. М.  Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с.

***3.2.2. Дополнительные источники***

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: [https://www.mchs.gov.ru/.](http://www.mchs.gov.ru/)
2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: https://uisrussia.msu.ru/
3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: https://rusneb.ru/
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: <http://bzhde.ru/>

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Освоенные умения:** |  |
| организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;-применять первичные средства пожаротушения;-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. | Правильность, полнота выполнения заданий, точностьформулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентовРациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:*** экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;
* оценка заданий для самостоятельной работы,

**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
 |
| **Знания:** |  |
| принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозированияразвития событий и оценки последст- | Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 75% | **Текущий контроль при проведении:**-письменного/устного |
| вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
 | правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | опроса;-тестирования;-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования |

**Рабочая программа дисциплины**

# «ОП.09 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

[СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2](#_Toc156825287)

[1. Общая характеристика 3](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3](#_Toc156825290)

[2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 14](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 15](#_Toc156825293)

[3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 24](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 24](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 24](#_Toc156825298)

[4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 25](#_Toc156825299)

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[[19]](#footnote-19):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК,** **ПК**  | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками**  |
| ОК.02 | определять задачи для поиска информации;определять необходимые источники информации;планировать процесс поиска;структурировать получаемую информацию;выделять наиболее значимое в перечне информации;оценивать практическую значимость результатов поиска;оформлять результаты поиска. | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;приемы структурирования информации;формат оформления результатов поиска информации. |  |
| ОК.03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;применять современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. | содержание актуальной нормативно-правовой документации;современная научная и профессиональная терминология;возможные траектории профессионального развития и самообразования. |  |
| ОК.04 | организовывать работу коллектива и команды;взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности. |  |
| ОК.07 | соблюдать нормы экологической безопасности;определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;пути обеспечения ресурсосбережения. |  |
| ОК.08 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни;условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;средства профилактики перенапряжения. |  |
| ПК.1.1 | визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК.2.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусокоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.3.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.4.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад. | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. |
| ПК.5.1 | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |
| ПК.5.2 | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженый сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. | приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. |

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[[20]](#footnote-20) | 38 | 32 |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен) | 2 |  |
| Всего | **40** | **32** |

2.2. Содержание дисциплины

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию** **которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел I Физическая культура** |  |  | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Тема 1.** Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры.Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха |
| Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности , формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье |
| **Тема 2.** Общая физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **1.** Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей.Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности |
| **Тематика практических занятий** |  | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами |  |  |
| Подвижные игры различной интенсивности |
| **Тема 3.** Лёгкая атлетика | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину |
| **Тематика практических занятий** |
| Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей |
| **Тема 4.** Спортивные игры | **Содержание учебного материала** | **20** | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Баскетбол**Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра**.****Волейбол.**Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра**Футбол.**Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.**Настольный теннис.**Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра |
|  |
| **Тематика практических занятий** |  | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Подвижные игры различной интенсивности.воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.-воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.-воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. |
| **Тема 5.** Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки) | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| **Краткие сведения о развитии гимнастики.**1. Строевые упражнения посторенние в шеренгу, выход из строя
2. Перестроение и повороты в движение
3. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке
4. Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание
5. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик
6. Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса
7. Акробатика
8. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат
9. Опорный прыжок
 |
| **Тематика практических занятий****Аэробика (девушки)**Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. |  | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| -воспитание координации движений в процессе занятий.Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.**Атлетическая гимнастика (юноши):**Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнасти кой;-воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;-воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;-воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики |
| **Тематика практических занятий** |  | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.
2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:

-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;* воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;
* воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;
* воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.

3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта |  |  |  |
| **Тема 7.**Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. |  |  |
| **Тематика практических занятий** |  | ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07,ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2 |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.
2. Формирование профессионально значимых физических качеств.
3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.
4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.
5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.
 |  |  |
| **Промежуточная аттестация** |  | 2 |  |
| **Всего:** |  | 40 |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Аллянов, Ю. Н.  Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с.
2. Бурухин, С. Ф.  Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с.
3. Жданкина, Е. Ф.  Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с.
4. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с.
5. Муллер, А. Б.  Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с.
6. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с.
7. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с.
8. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с.

***3.2.2. Дополнительные источники***

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:https://book.ru/book/925957 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.
2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: https://minsport.gov.ru/

4. Контроль и оценка результатов
освоения ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;Основы здорового образа жизни;Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. | **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета.Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:-письменных/ устных ответов,-тестирования |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельностиПользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии  | Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.Для этого организуется тестирование в контрольных точках:на входе – начало учебного года, семестра;на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий | **Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**:* на практических занятиях;
* при ведении календаря самонаблюдения;
* при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;
* при тестировании в контрольных точках.

**Лёгкая атлетика.**Экспертная оценка:* техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе

бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.**Спортивные игры.**Экспертная оценка:* техники базовых элементов,

-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие),-технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,-выполнения студентом функций судьи,-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.**Общая физическая подготовка**Экспертная оценка:* техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;

-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятияППФП с элементами гим настики;-техники выполнения упражнений на тренажёрах,комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЦИФРОВОГО МОДУЛЯ**

# ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 3**](#_Toc156825287)

[**1. Общая характеристика 4**](#_Toc156825288)

[1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4](#_Toc156825289)

[1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4](#_Toc156825290)

[**2. Структура и содержание дисциплины 4**](#_Toc156825291)

[2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 4](#_Toc156825292)

[2.2. Содержание дисциплины 5](#_Toc156825293)

[**3. Условия реализации дисциплины 7**](#_Toc156825296)

[3.1. Материально-техническое обеспечение 7](#_Toc156825297)

[3.2. Учебно-методическое обеспечение 7](#_Toc156825298)

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины……………………………………………………….**

**1. Общая характеристика цифрового модуля «ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»**

* 1. **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Цифровой модуль «ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»» является частью общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-9, ПК 7.1 - 7.3*.*

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

В рамках программы цифрового модуля обучающимися осваиваются умения
и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КодОК | Умения | Знания | Навыки |
| ОК 01 | использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений | возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи |  |
| абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий | цифровых инструментов для разработки и создания продукта |  |
| использовать цифровые средства и приложения для создания продукта | принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей) |  |
| формировать и проверять гипотезы | цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы |  |
| выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы | методы и приемы формулирования гипотез и задач |  |
| оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации | цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения |  |
| разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов |  |
| строить логические умозаключения на основании информации/данных, в том числе в различных цифровых средах (в том числе, оценивать результат и последствия своих действий). |  |
| ОК 02 | выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов | инструменты крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации |  |
| защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования | особенности различных расширений и форматов хранения данных |  |
| создавать резервные копии данных на различных носителях | принципы работы различных поисковых сервисов |  |
| искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов | риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях |  |
| оценивать данные на достоверность | нормы интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента |  |
| идентифицировать различные виды мошенничества с персональными данными | способы и цифровые инструменты/ сервисы для проверки достоверности информации |  |
| оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов |  |
| применять программные решения для структурирования и систематизации информации |  |
| оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации |  |
| оценивать практическую значимость результатов поиска с помощью цифровых инструментов |  |
| ОК 03 | ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи | основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента |  |
| находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов | возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий |  |
| самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств |  |
| выбирать цифровые средства в целях саморазвития |  |
| адаптироваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений |  |
| ОК 04ОК 05 | выбирать цифровые средства общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями (в том числе культурными) собеседника | видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов |  |
| использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности | каналов распространения информации и организации совместной работы (командной работы) |  |
| справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия) | преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе |  |
| выбирать цифровые медиа (текст, фото, видео, анимация и т.п.) в соответствии с культурными, познавательными и личностными особенностями собеседника | культуру общения, принятую в цифровой среде |  |
| находить тематические Интернет-сообщества | принципы создания и функционирования Интернет-сообществ |  |
| ОК 09 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач | современные средства и устройства информатизации |  |
| использовать современное программное обеспечение 1С: Предприятие, Учетная система и кассовая программа, СБИС Presto и др. | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |  |
| ПК. 7.1.  | * Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой
* Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации
* Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации
* Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации
* Работать в графических редакторах
* Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения
* Работать с текстовым редактором
* Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет
* Размещать мультимедийные объекты в информационных системах
* Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации

Использовать поисковые системы | * Виды технических носителей информации
* Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации
* Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации
* Принципы организации информационных баз данных
* Характеристики и распространенные форматы графических файлов
* Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации
* Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах
* Технические средства сбора, обработки и хранения информации
 | * Идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации
* Извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации
* Загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая)
* Контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации
 |
| ПК. 7.2. | Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации* Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации
* Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации

Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации | * Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами
* Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации
* Принципы организации информационных баз данных

Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации | * Классификации и индексированию структурированных данных документированных сфер деятельности организации
* Проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации
* Ведения реестра документированных сфер деятельности
 |
| ПК. 7.3 | Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации **Уметь**:Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации | * Специализированное программное обеспечение
* Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности
* Методы представления информации
* Принципы, методы формирования отчетности
* Основы статистики

Организационная структура и филиалы организации | * Сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации
* Обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации
* Заполнению отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации
 |

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[[21]](#footnote-21) | 72 | 62 |
| Самостоятельная работа | 10 | - |
| Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет) | 2 | - |

1. **Тематический план и содержание цифрового модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций,** **формированию которых способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Тема 1. Цифровые технологии в современной экономике и обществе** | **Содержание** | **6** | ОК 01ОК 02ОК 03ОК 04ОК 05ОК 09ПК 7.1ПК 7.2ПК 7.3 |
| Современная Интернет-информация.Технологии обмена информацией и организации совместной работы. | *2* |
| Новые модели организации труда (коворкинги, удалённые офисы, распределённые проектные команды, фриланс, краудсорсинг).Деловой и сетевой этикет. | *2* |
| Интернет-безопасность. | *2* |
| **В том числе практических занятий**  | **6** |
| Networking skills - создания и развития сообществ | *2* |
| Электронная почта, социальные сети, блоги, мессенджеры, RSS-канал, подкасты, виртуальные миры, Интернет-порталы, botnet – технологии (проектная работа) | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**1. Создать собственное сообщество по профессиональной деятельности. | **1** |
| **Тема 2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики** | **Содержание** | **6** | ОК 01ОК 02ОК 09ПК 7.1ПК 7.2ПК 7.3 |
| Указы Президента РФ в области цифровизации экономики. Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе. | *2* |
| Позиции России по ключевым показателям развития и внедрения цифровых технологий.Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно. | *2* |
| Паспорт национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Цели и задачи проекта. Преимущества и недостатки цифровой экономики. | *2* |
| **В том числе практических занятий**  | **8** |
| Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации», основные положения государственной политики по развитию и использованию сети Интернет в РФ | *4* |
| Дискуссия по вопросам реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации» | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Подготовить доклад, выступление, контент-анализ для выступления на дискуссии «Национальный проект «Цифровая экономика» | **1** |
| **Тема 3. Институты цифровой экономики**  | **Содержание** | **6** | ОК 01ОК 02ОК 03ОК 09ПК 7.1ПК 7.2ПК 7.3 |
| Электронное правительство как институт информационной экономики. Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики. | *2* |
| Предпринимательство как институт информационной экономики | *2* |
| Портал государственных услуг Российской Федерации | *2* |
| **В том числе практических занятий**  | **8** |
| Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Госуслуги | 4 |
| Алгоритм работы на портале Госуслуг | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Подготовить презентацию «Оформление государственной услуги на портале Госуслуги» | **1** |
| **Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики** | **Содержание** | **6** | ОК 01ОК 03ОК 09ПК 7.1ПК 7.2ПК 7.3 |
| Мировой опыт реализации новых технологических инициатив.  | *2* |
| Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности. | *2* |
| Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий Индустрии 4.0 в России. | *2* |
| **В том числе практических занятий**  | **6** |
| Поиск контента по теме «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений» | 2 |
| Дизайн – проект «Развитие индустрии быстрого питания в РФ». | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Найти и подготовить банк из информационного контента по темам практических работ. | **1** |
| **Тема 5. Интернет-маркетинг** | **Содержание** | **6** | ОК 01ОК 02ОК 04ОК 05ОК 09ПК 7.1ПК 7.2ПК 7.3 |
| Технологии интернет-маркетинга. | *2* |
| Интернет-магазин Wildberries. Интернет-магазины Ozon, Aliexpress. Как продавать на Avito. Инструкция по применению | *2* |
| Служба такси. Каршеринг. | *2* |
| **В том числе практических занятий**  | **6** |
| Алгоритм оформления заказа на Wildberries, Ozon, Aliexpress | 2 |
| Дизайн – проект «Продажа кулинарной продукции в интернет-магазинах». | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Бизнес-проект по реализации кулинарной продукции посредством интернет-магазинов. | **2** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | **2** |  |
| **Всего:** | **72** |  |

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информатики, информационных технологий и компьютерной графики», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

Лицензионное и свободно-распространяемое программное обеспечение (кабинет «Информатики, информационных технологий и компьютерной графики»*)*:

1. Microsoft Windows 7 Professional Сертификат участника программы MSDN academic alliance

2. Gemini CAD System Договор передачи лицензии на программное обеспечение № 003/09/28-451/2009 от 30.09.2009

3. Microsoft Office Standart 2007 Лицензионное соглашение, № лиц. 64873126.

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

1. Ковалева, В. Д. Информационные системы в экономике : учебное пособие / В. Д. Ковалева. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 88 c. — ISBN 978-5-4487-0108-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/72536

2. Горбенко, А. О. Информационные системы в экономике / А. О. Горбенко. — 4-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 295 c. — ISBN 978-5-00101-689-2. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/6540>

***3.2.2. Дополнительные источники***

1. http://biblioclub.ru/ [Электронная библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн»]

2. http://www.garant.ru [Информационно-правовой портал ГАРАНТ]

3. www.iprbookshop.ru [Электронная библиотека студента -ЭБС IPR BOOKS]

**4. Контроль и оценка результатов освоения цифрового модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Перечень знаний, отражающих формирование цифровых компетенций, осваиваемых в рамках дисциплины |
| особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе;  | знание особенностей цифровых технологий в современной экономике и обществе;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| понятие и необходимость цифровой экономики;  | знание термина «цифровая экономика» и необходимости цифровой экономики;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| программа развития цифровой экономики в России;  | знание программы развития цифровой экономики в России;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации;  | знание особенностей работы портала государственных услуг Российской Федерации;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| особенности работы приложения Сбербанк онлайн;  | знание особенностей работы приложения Сбербанк онлайн;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| особенности регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress;  | знание особенностей регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| инструкция по продажам на Авито;  | знание инструкции по продажам на Авито;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| особенности работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси;  | знание особенностей работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| суть сервиса «Каршеринг», особенности бронирования;  | знание сущности сервиса «Каршеринг»; знание особенностей бронирования на сервисе «Каршеринг»;  | Устный опрос (семинары, защита проектов)Тестирование Оценка результатов контрольных работ  |
| Перечень умений, отражающих формирование цифровых компетенций, осваиваемых в рамках дисциплины |
| работать на портале Госуслуг РФ;  | умение работать на портале Госуслуг РФ;  | Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.  |
| работать в приложении Сбербанк Онлайн; | умение работать в приложении Сбербанк Онлайн; | Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.  |
| оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress;  | умение оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress;  | Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.  |
| оформлять заказ такси на сервисах такси.  | умение оформлять заказ такси на сервисах такси.  | Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.  |

1. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-2)
3. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-3)
4. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-4)
5. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-5)
6. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-6)
7. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-7)
8. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-8)
9. В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты. [↑](#footnote-ref-9)
10. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-10)
11. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-11)
12. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-12)
13. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-13)
14. В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты. [↑](#footnote-ref-14)
15. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-15)
16. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-16)
17. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-17)
18. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-18)
19. *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.* [↑](#footnote-ref-19)
20. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-20)
21. *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий* [↑](#footnote-ref-21)