

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, КК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10; КК 01- КК 04	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – 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

	энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	12
самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Электронные издания:

1. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10097-4. — URL:<https://book.ru/book/944628> — Текст : электронный.

2. 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>

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].—Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб.пособие для нач.проф.образования.- М.: ИППО; Изд.центр «Академия», 2000. – 136 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф.образования/ З.П. Матюхина. – М: Издательский центр «Академи», 2007. – 208 с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А. Лаушкина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>	<p>Демонстрирует знания об основных группах микроорганизмов, пищевых продуктов, инфекциях и пищевых отравлений. Демонстрирует знания по обработке и предотвращения порчи сырья и готовой продукции Демонстрирует знания о правилах личной гигиены работников организации питания. Демонстрирует знания о классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения, правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации Демонстрирует знания пищевых веществ и их значение для организма человека Составляет суточную норму потребности человека в питательных веществах Демонстрирует знания основных процессов обмена веществ в организме Составляет суточный расход энергии Демонстрирует знания о физико - химических изменениях пищи в процессе пищеварения Демонстрирует знания о нормах и принципах рационального и сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет составление рациона питания</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ. Интерпретация наблюдений за ходом работы, по анализу производственных ситуаций. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p>

<p>Уметь: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Контроль умений определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	
--	---	--

Приложение 3.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, КК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04	<ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	14
самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

Оснащенный оборудованием:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточного дидактического материала;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;
- плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.2. 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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

1.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2016. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2015. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2017
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2016. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2016. – 236 с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Демонстрация знаний ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров Демонстрировать знания по заполнению сопроводительной документации Демонстрация знаний о роли пищи в организме человека Определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям Составление суточного рациона питания различных групп населения Поиск и представление информации о складских помещениях и требований к ним</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону. Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.</p>
<p>Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям Демонстрация знаний ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров Подготовка тематического сообщения по вопросам разнообразия вкусовых товаров и их хранения. Составлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов</p>	

Приложение 3.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»

2023г.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места» обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ОК 01. ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
	– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции
	<i>- подготавливать к работе, использовать тепловое оборудование с автоматическим регулированием и программированием по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</i>	– способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
	-	

	<i>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</i>	– правила электробезопасности, пожарной безопасности;
		– правила охраны труда в организациях питания
		– виды теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием теплового процесса;
		– правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием;
		– устройство и назначение теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием; принципы управления тепловым оборудованием с автоматическим регулированием и программированием.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	74
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	28
самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,
Оснащенный оборудованием:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточного дидактического материала;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами;
- плакатами,

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.4. Печатные издания

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.

1.2.5. Электронные издания:

8. 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>
9. 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>
10. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
11. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2015 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. 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/

1.2.6. Дополнительные источники

12. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2016. – 156 с.
13. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2016. – 816 с.
14. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2015
15. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2016. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
16. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
17. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
18. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
19. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015. – 236 с.
20. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.
21. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.
22. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Приложение 3.4

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер.

Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций.
	ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации.
	-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации.
	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.	нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения.
	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
	Оформлять бизнес-план	формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;
	Рассчитывать размеры выплат по кредитам	виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ОК 11		Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i> ¹	2
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация экзамен	6

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.1.1. Основные печатные 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, 2020. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.1.2. Основные электронные издания:

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

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

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1-5; ОК 9-11; ПК-1.2 – 1.4; ПК – 2.2 – 2.8; ПК – 3.2 – 3.6; ПК – 4.2 – 4.5; ПК – 5.2 – 5.5;	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, 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; - работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. - составлять план – меню; - оформлять и подводить итог инвентаризационной описи; - работать на ККМ 	<ul style="list-style-type: none"> -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

	<p>- <i>применять правила розничной торговли в сфере обслуживания</i></p>	<p>назначение, виды, порядок составления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - <i>порядок составления плана – меню;</i> - <i>виды плана – меню;</i> - <i>порядок проведения инвентаризации;</i> - <i>порядок оформления инвентаризационной описи;</i> - <i>правила эксплуатации ККМ</i> - <i>правила розничной торговли</i>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	16
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация <i>экзамен</i>	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Оснащенный оборудованием:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточного дидактического материала и др;
- наглядными пособиями (плакатами, карточками)

Техническими средствами:

- персональным компьютером;
- средствами аудиовизуализации;
- мультимедийным проектором;
- DVD фильмами;
- мультимедийными пособиями;

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2018 г.]. – М.: Омега-Л, 2018. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2018. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2019.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018.- 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 31988-2016 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2016 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

3.2.2.Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
8. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

1.2.3 Дополнительные источники:

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 «Охрана труда»

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР 9-10	<ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - в рамках должностных полномочий организовывать рабочие места, согласно требованиям охраны труда и отраслевым стандартам; - использовать противопожарные средства, средства коллективной и индивидуальной защиты; - соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии 	<ul style="list-style-type: none"> -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; - основные причины возникновения пожаров и взрывов; - правила оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях.

	<i>и пожарной безопасности; - оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях.</i>	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	12
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- Учебные столы
- Стулья
- Фильтрующий респиратор
- Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи
- Медицинская аптечка
- Комплект видеоматериалов.
- Комплект учебных, наглядных пособий.
- Раздаточный материал.
- Противогазы
- ПК
- Телевизор
- нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения (использование кабинета № 28 корпус 2): мультимедийный проектор; экран; презентации и видеофильмы по охране труда на производстве.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. "Охрана труда" Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. КноРус, 2021
<https://www.book.ru/book/936237>
2. "Охрана труда" Попов Ю.П., Колтунов В.В. КноРус, 2021
<https://www.book.ru/book/940428>
3. "Охрана труда в профессиональной деятельности" Ткачева Г.В., Никвист Т.Е., Коровин С.В. КноРус, 2021 <https://www.book.ru/book/940717>
4. "Безопасность жизнедеятельности" Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. КноРус 2020 <https://www.book.ru/book/935682>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гарнагина Н.Е. Безопасность и охрана труда: Учебное пособие для вузов/ Н.Е. Гарнагина, Н.Г. Занько, Н.Ю. Золотарева и др.; Под ред. О.Н. Русака. - СПб: Изд-во МАНЭБ, 2009.-279с.
2. Кузьмин А.С. Охрана труда в пищевом производстве. - Издательство: [АКАДЕМИЯ](#), 2016.
3. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Издательство: АКАДЕМИЯ, 2017.

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21	<p>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>- владеть техникой перевода (со словарем профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и поря-док слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикуль: определенный,</p>

		<p>неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола- связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
лабораторные работы	-
практические занятия	22
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- рабочие места преподавателя и обучающихся;
- доска классная;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения (использование кабинета № 38 корпус 1): мультимедийный проектор; экран; презентации и видеофильмы по иностранному языку.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

2. Зорина, Е.Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е.Г. Зорина, М.Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-10073-8. — URL:<https://book.ru/book/944156> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
3. Карпова, Т.А., English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т.А. Карпова. — Москва : КноРус, 2022. — 281 с. — ISBN 978-5-406-09153-1. — URL:<https://book.ru/book/943008> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
4. Киреева, И.А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И.А. Киреева, Т.И. Галеева. — Москва : КноРус, 2021. — 135 с. — ISBN 978-5-406-08225-6. — URL:<https://book.ru/book/941451> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
5. Свешникова, Н.А., Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н.А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-406-08630-8. — URL:<https://book.ru/book/941830> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Агабекян И.П. Деловой английский. English for Business. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2002 – 320 с.
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – 5-е изд. – Спб.: КАРО, 2007. – 544 с.
3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 7-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

Приложение 3.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.09.01 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none">-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.	<ul style="list-style-type: none">-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;-основы военной службы и обороны государства;-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;-способы защиты населения от оружия массового поражения;-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются

		<p>военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	36
самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

2. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

3. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

4. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492045> (дата обращения: 17.01.2022).

5. 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. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491016> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. — Москва: Академия, 2020. — 208 с.

9. [Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>](https://profspo.ru/books/93574)

10. [Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/100492>](https://profspo.ru/books/100492)

11. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: Академия, 2021. — 368 с.

12. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491731> (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. — URL: <https://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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>-оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
Знания:		
<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>- основы военной службы и обороны</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части</p>

<p>государства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>
--	--	--

Приложение 3.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 «Физическая культура»

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 09 «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08 ПК 2.1-2.4	<u>Уметь:</u> 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	<u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретические занятия	2
практические занятия	28
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>консультация</i>	2
Промежуточная аттестация <i>зачет</i>	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный:

- *оборудованными раздевалками;*

- *спортивным оборудованием:*

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, навесной универсальный силовой тренажер); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные; комплект переносного оборудования для биатлона

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

- *техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей среднего профессионального образования] / А.А. Бишаева.- [7-изд.,стер.] - Москва: Академия, 2023. – 320с. – ISBN 978-5-4468-9406-2 - Текст: непосредственный

2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования /Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Академия, 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7250-3

3.2.2. Основные электронные издания

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>

2. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

2. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475602>

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 «Рисование и лепка»

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 «Рисование и лепка»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 10 «Рисование и лепка» является обязательной частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ЛР 4.-5. ЛР 7.- 8. ЛР 10.- 11.ЛР 13.-14. ЛР 16. ЛР 18. ЛР 21. ОК 1-6, 9,10	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; 	<ul style="list-style-type: none"> - технику рисунка и ее многообразие - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - технику лепки элементов украшения для тортов; - технику лепки макетов различной формы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
консультация	2
Промежуточная аттестация <i>дифференцированный зачет</i>	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

учебный кабинет «Рисования и лепки», оснащенный оборудованием:

- рабочие места преподавателя и обучающихся;
- доска классная;
- стол для постановок;
- мольберты;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине; - нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

Иванова. И.Н. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2021.

Дополнительные источники:

Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2009.

Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.

Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.

Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. E-mail: sp@konliqa.ru

Видео:

1. Учимся рисовать.- М., Видеостудия «КВАРТ».

2. Уроки рисования: часть 1 и 2.- М., Видеостудия «КВАРТ». Лепка элементов торта

3. Шеборешка.ru

4. Оформление торта

5. Шеборешка.ru, Мастер-классы

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 «Эффективное поведение на рынке труда»

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 16 «Эффективное поведение на рынке труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 16 «Эффективное поведение на рынке труда» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 18	<ul style="list-style-type: none">- решать практические финансовые задачи;- определять стратегические цели в области управления личными финансами;- ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей;- планировать использование различных инструментов в процессе реализации стратегических целей и тактических задач в области управления личными финансами;- подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;- владеть основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности.	<ul style="list-style-type: none">- основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений;- принципы функционирования финансовой системы современного государства;- права и обязанности в сфере финансов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	14
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя; - доска;
- схемы, плакаты, комплект учебно-методических материалов по дисциплине.
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в Интернет;
- принтер;
- калькуляторы.

При реализации программы дисциплины «Финансовая грамотность» используются технические возможности кабинета № 38 ТСО (технических средств обучения).

3.2.1 Печатные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 400с.
2. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 32с.
3. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 48с.
4. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для работодателя. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 224с.
5. Котерова Н.П. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
6. Соколова С.В. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
7. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 224 с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
4. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
5. www.book.ru (Электронная библиотечная система)
6. www.lenta.rueconomy/

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 12 «Деловая культура и антикоррупционное поведение»

2023г.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 «Деловая культура и антикоррупционное поведение»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 12 «Деловая культура и антикоррупционное поведение» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 18	<ul style="list-style-type: none">- решать практические финансовые задачи;- определять стратегические цели в области управления личными финансами;- ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей;- планировать использование различных инструментов в процессе реализации стратегических целей и тактических задач в области управления личными финансами;- подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;- владеть основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности.	<ul style="list-style-type: none">- основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений;- принципы функционирования финансовой системы современного государства;- права и обязанности в сфере финансов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя; - доска;
- схемы, плакаты, комплект учебно-методических материалов по дисциплине.
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в Интернет;
- принтер;
- калькуляторы.

При реализации программы дисциплины «Финансовая грамотность» используются технические возможности кабинета № 38 ТСО (технических средств обучения).

3.2.3 Печатные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 400с.
2. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 32с.
3. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 48с.
4. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для работодателя. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 224с.
5. Котерова Н.П. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
6. Соколова С.В. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
7. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 224 с.

3.2.4 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
4. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
5. www.book.ru (Электронная библиотечная система)
6. www.lenta.rueconomy/

Аннотация

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 13 «Финансовая грамотность»

2023г.

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 13 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 13 «Финансовая грамотность» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 9 ОК 10 ОК 11 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 18	<ul style="list-style-type: none">- решать практические финансовые задачи;- определять стратегические цели в области управления личными финансами;- ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей;- планировать использование различных инструментов в процессе реализации стратегических целей и тактических задач в области управления личными финансами;- подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;- владеть основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности.	<ul style="list-style-type: none">- основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений;- принципы функционирования финансовой системы современного государства;- права и обязанности в сфере финансов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	14
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя; - доска;
- схемы, плакаты, комплект учебно-методических материалов по дисциплине.
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в Интернет;
- принтер;
- калькуляторы.

При реализации программы дисциплины «Финансовая грамотность» используются технические возможности кабинета № 38 ТСО (технических средств обучения).

3.2.5 Печатные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 400с.
2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 32с.
3. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 48с.
4. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для работодателя. Среднее профессиональное образование. - М.:ВАКО,2020. – 224с.
5. Котерова Н.П. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
6. Соколова С.В. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
7. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 224 с.

3.2.6 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
4. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
5. www.book.ru (Электронная библиотечная система)
6. www.lenta.rueconomy/