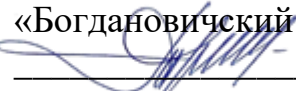


Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»
 /В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**


Профессия
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / 

«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Евсеева Ольга Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории,
ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», г. Богданович.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1-ОК10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК1-ОК10 ПК 1.1-1.4. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	<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 энергетического обмена человека; – составлять рационы питания 	<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;

	для различных категорий потребителей.	<ul style="list-style-type: none">– 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.
--	---------------------------------------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в том числе	
теоретическое обучение	24
практические занятия	20
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация <i>Дифференцированный зачет</i>	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-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 1. Основы микробиологии в пищевом производстве			
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК 5 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 2. 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.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие №1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Практическое занятие №2 Изучение под микроскопом микроорганизмов.		
Тема 1.2 Основные пищевые	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4.
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.		

инфекции и пищевые отравления	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. 2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.		ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.		
Раздел 2. Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.		
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 4 Роль витаминов и минеральных веществ в жизнедеятельности человека.		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК 5 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.		
	<i>В том числе практических занятий</i>	4	
	Практическое занятие № 5 Изучение схемы пищеварительного тракта. Практическое занятие № 6		

	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-ОК 5 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	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.		
	<i>В том числе практических занятий</i>	4	
Тема 2.4 Питание различных групп населения	<i>Содержание учебного материала</i>	6	ОК 1-ОК 5 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей 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.		
	<i>В том числе практических занятий</i>	4	
Тема 2.4 Питание различных групп населения	<i>Практическое занятие №7</i> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
	<i>Практическое занятие №8</i> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).		
Тема 2.4 Питание различных групп населения	<i>Практическое занятие №9</i> Расчет калорийности и содержания Б,Ж,У в рационе питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.		
	<i>Практическое занятие №10</i> Расчет энергетической ценности холодных закусок, супов, вторых горячих блюд, горячих напитков, мучных и кондитерских изделий.		
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве			
Тема 3.1 Личная гигиена работников	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1.
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский		

предприятий	контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	ОК 1-ОК 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
Самостоятельная работа		2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- 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 имеет 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, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: <https://book.ru/book/948621> — Текст : электронный.

2. Полянская, И. С., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учебник / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. — Москва : КноРус, 2024. — 263 с. — ISBN 978-5-406-11950-1. — URL: <https://book.ru/book/950424> — Текст : электронный.

3. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: <https://book.ru/book/949413> — Текст : электронный.

4. Федеральный закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. Все для общепита в России. Вестник индустрии питания: <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</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>

	диет составление рациона питания	
<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
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

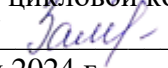
УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Богданович-
ский политехникум»
 /В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Профессия 43.01.09
«Повар, кондитер»
Форма обучения очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»
Протокол № 1
Председатель цикловой комиссии
Т. А. Замана / 
«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Снежкова Е.В., преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ СО «БПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 4
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 18
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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 обще профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7; ОК 9-10; ПК-1.1 – 1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	<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 часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в том числе	
теоретическое обучение	22
практические занятия (если предусмотрено)	18
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	ОК 7 ПК 1.1
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-4
	1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ОК 7 ПК 1.1
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 7 ПК 1.1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 1 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту»	2	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	ОК 7 ПК 1.1

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 2 «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту»	2	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 3 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»	4	
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 4 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям»	2	
	Практическое занятие № 5 «Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»	2	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 6 «Органолептическая оценка качества мяса»	2	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пи-	Содержание учебного материала	6	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов	2	

щевых жиров	2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения пищевых жиров	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 7. «Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов» «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту»	2	
Тем 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту»	2	
Консультации		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2	
Промежуточная аттестация экзамен		6	
Всего:		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины 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 имеет 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<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
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Богданович-
ский политехникум»
 /В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

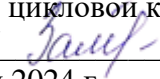
Профессия 43.01.09

«Повар, кондитер»

Форма обучения очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»
Протокол № 1
Председатель цикловой комиссии
Т. А. Замана / 
«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023, с учетом запросов регионального рынка труда

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Полуяхтова Л.Н., мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

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 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7; ОК 9-10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

КОД ПК, ЛР	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 1-7; ОК 9-10	<ul style="list-style-type: none"> – 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 - <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> - <i>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производ-</i> 	<ul style="list-style-type: none"> – 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,

	<i>ства организации питания.</i>	<p>пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в том числе	
теоретическое обучение	36
практические занятия (если предусмотрено)	32
Самостоятельная работа	4
Консультации	2
Промежуточная аттестация экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	26	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала 1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуски сырья, пищевых продуктов 3.Характеристика способов кулинарной обработки 4.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	24 2 2 2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	
	6.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	4	
	7.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	4	
	8.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	4	
	9.Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	4	
	2.Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	4	
	3.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	4	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	42	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	16	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	

	4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	8	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	4	
	2.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4	
<i>Тема 2.2 Тепловое оборудование</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	14	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	2.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	4	

Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	4	
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	8	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6	
Консультации		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	4	
Промежуточная аттестация экзамен		6	
Всего		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- 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 имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. 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 2015 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/

3.2.2. 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, 2016. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2015
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, 2015. – 236 с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 8 с.
10. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – <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> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</p>	<p>Подготовка рабочего место для обработки сырья;</p> <p>Демонстрация умений при выборе технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>Подготовка к работе технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.</p>

<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – <i>виды теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием теплового процесса;</i> – <i>правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием;</i> 	<p>Демонстрировать знания классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>Демонстрировать знания по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>Подготавливать оборудование, посуду, инвентарь, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>Демонстрировать знания по правилам электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания; правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием.</p>	
---	---	--

<p><i>– устройство и назначение теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием;</i></p> <p><i>– принципы управления тепловым оборудованием с автоматическим регулированием и программированием.</i></p>		
---	--	--

Приложение

к программе ОПОП-П 43.01.09 «Повар,
кондитер»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 /В.Д. Тришевский/

«05» февраля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессия:

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

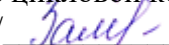
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
подготовки квалифицированных рабочих
ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / 

«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ разработана на основе разработанна на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023 и с учетом запросов рынка труда.

Организация–разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор: Снежкова Е.В., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «БПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07, 09-11	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - <i>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</i> - <i>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - формы и системы оплаты труда; - механизм формирования заработной платы; - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы - <i>понятия спроса и предложения на рынке услуг;</i> - <i>особенности формирования, характеристику современного</i>

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения, которых необходимо освоение данной дисциплины.

		<i>состояния и перспективы развития сферы общественного питания;</i> <i>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</i>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	18
Самостоятельная работа ²	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

² 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.

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		18	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09-11
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		
	В том числе практические занятия:	4	
	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http://www.Economi.gov.ru , http:// bibliotekar.ru	4	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09-11

субъект хозяйствования	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		
	В том числе практические занятия:	4	
	1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
	2. Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - (кодексы Российской Федерации). 2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru	2	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда	22		
Тема 2.1 Основные положения	Содержание учебного материала	12	ОК 01-07, 09-11

законодательства, регулирующие трудовые отношения	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.		
	2. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		
	2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	В том числе практические занятия:	6	
	1. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
	2. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	
	3. Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	2	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	10	ОК 01-07, 09-11
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	В том числе практические занятия:	4	
	1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	4	
Консультации		2	
Самостоятельная работа		2	
Подготовка к промежуточной аттестации			
Промежуточная аттестация Экзамен		6	
Всего:		50	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины 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.;

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях - М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

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

9. Жабина СБ., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ СБ. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 336 с.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019г.

11. Соколова СВ. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /СВ. Соколова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021г.

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания):

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
6. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательных учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.
7. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник /А.И. Гомола В.Е., Кириллов, П.А. Жаннин – М.: «Академия», 2013.
8. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум /А.И. Гомола В.Е., Кириллов П.А. Жаннин – М.: «Академия», 2012.
9. Соколова С.В. Основы экономики: учеб.пособие для учащихся НПО.- М.: «Академия», 2012.

Интернет-ресурсы:

1. Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>
2. Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>
- 3.Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opec.ru>
4. Права человека в России <http://www.hro.org>

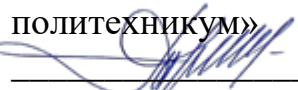
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»

/В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

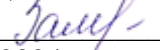
Профессия 43.01.09
«Повар, кондитер»
Форма обучения очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / 
«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023, профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н и с учетом запросов рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Снежкова Е.В., преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ СО «БПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 9, ОК 11, ПК.1.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 9 ОК 11 ПК.1.1	<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 план – меню; - оформлять и подводить итог инвентаризационной описи; - работать на ККМ - применять правила розничной торговли 	<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 назначение, виды, порядок составления;

	<p><i>ли в сфере обслуживания;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;</i> - <i>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</i> - <i>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</i> 	<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> - <i>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</i>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия (если предусмотрено)	18
самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	6	ОК 9 ОК 11 ПК.1.1
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ОК 9 ОК 11 ПК.1.1
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	
	2. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия №1 «Работа со Сборником рецептур» «Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства» «Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья»	2	
	Практические занятия №2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	

	Практические занятия №3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	6	ОК 9 ОК 11 ПК.1.1
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами.	2	
	3. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	6	ОК 9 ОК 11 ПК.1.1
	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	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями	Содержание учебного материала	10	ОК 9 ОК 11 ПК.1.1
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	
	3. Ответственность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары	2	

общественного питания	на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	6	ОК 9 ОК 11 ПК.1.1
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	
	2. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	2	
	3. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
Консультации		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2	
Всего:		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины 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;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет 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.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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_roznichnoj_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_roznichnoj_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

3.2.3 Дополнительные источники:

4. 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.
5. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать</p> <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 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 запая- 	<p>Демонстрация знаний о видах учета, требований, предъявляемых к учету;</p> <p>Демонстрация знаний задач бухгалтерского учета;</p> <p>Демонстрирует знания о предмете и методе бухгалтерского учета;</p> <p>элементы бухгалтерского учета;</p> <p>принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>источники поступления продуктов и тары;</p> <p>правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.</p>

<p>сами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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> 	<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
<p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Демонстрация знаний вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>составлять товарный отчет за день;</p> <p>определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>составлять план-меню, работать со сборником ре-</p>	<p>Оценка преподавателя результатов выполнения и защиты практических работ по эталону.</p> <p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии, по анализу производственных ситуаций.</p> <p>Оценка преподавателя результатов</p>


<ul style="list-style-type: none"> -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; - <i>составлять план – меню;</i> - <i>оформлять и подводить итог инвентаризационной описи;</i> - <i>работать на ККМ</i> - <i>применять правила розничной торговли в сфере обслуживания</i> 	<p>рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>составлять отчеты по платежам.</p>	<p>устных ответов и письменных работ по эталону и образцу.</p>
--	--	--

Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»

 /В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.06 «Охрана труда»


Профессия 43.01.09
«Повар, кондитер»
Форма обучения очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / 

«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023. и с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Замана Т.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Охрана труда является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	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	<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;	<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 медицин-

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать противопожарные средства, средства коллективной и индивидуальной защиты; - соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности; - оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях. 	<p>ской помощи при несчастных случаях.</p>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в том числе	
теоретическое обучение	26
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание учебного материала 1 Основные понятия и определения в области охраны труда. Задачи охраны труда.	2	
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда			
Тема 1.1 Система законодательных актов, норм и правил в области охраны труда	Содержание учебного материала	6	<i>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</i>
	1 Правовые и нормативные основы безопасности труда. Права и обязанности работников и работодателей в области охраны труда.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 1 «Ознакомление с содержанием и структурой ССБТ» Практическое занятие № 2 «Анализ требований Трудового Кодекса для обеспечения комфорта рабочего процесса на предприятиях общественного питания»		
Тема 1.2 Деятельность работы по охране труда в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	6	<i>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</i>
	1. Обучение и проверка знаний по охране труда. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда безопасности.		
	2. Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа № 3 «Составление инструкций по охране труда по профессиям и видам работ на предприятиях пищевой промышленности»		
Тема 1.3 Производственный травматизм. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	Содержание учебного материала	8	<i>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</i>
	1 Объективные и субъективные причины травматизма. Виды производственных травм и профессиональных заболеваний. Классификация несчастных случаев по характеру и тяжести повреждения, числу пострадавших и месту происшествия. Расследование, учет и анализ несчастных случаев на производстве.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 4 «Ознакомление с приемами оформления и учета несчастных случаев на производстве. Составление акта по форме Н-1 по результатам расследования несчастного случая» Практическая работа № 5 «Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Решение ситуационных задач»		
Раздел 2. Общие правила безопасности			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	8	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,</i>

Методы и средства защиты от воздействия негативных факторов	1	Опасные и вредные производственные факторы. Классификация факторов производственной среды. Источники производственных факторов.	2	<i>ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-10</i>
	2	Оценка тяжести и напряженности труда.		
	3	Психофизические и эргономические основы безопасности труда		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа № 6 «Ознакомление с порядком хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты»			
Практическая работа № 7 «Анализ условий труда рабочего места, проверка их соответствия установленным нормам»				
Тема 2.2 Электробезопасность и пожарная безопасность	Содержание учебного материала		8	<i>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</i>
	1	Действие электрического тока на организм человека. Виды поражения и факторы, влияющие на исход поражения электрическим током.		
	2	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3	Пожаробезопасность.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ			
Практическая работа № 8 «Ознакомление со способами пожаро- и электрозащиты»				
Раздел 3. Первая помощь пострадавшим.				
Тема 4.1. Оказание доврачебной медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве	1	Первая медицинская помощь. Основные понятия и определения.	4	<i>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</i>
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическая работа № 9 «Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве»			
Самостоятельная работа:	Подготовка к экзамену		2	
Консультации			2	
Промежуточная аттестация			6	
Всего:			52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- 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 № 26 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 имеет 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <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; - <i>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</i> - <i>основные причины возникновения пожаров и взрывов;</i> - <i>правила оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях.</i> 	<p>Демонстрирует знания: нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</p> <p>Демонстрирует знания средств коллективной и индивидуальной защиты. Знает основные причины возникновения пожаров и взрывов.</p> <p>Знает алгоритм оказания ПМП пострадавшим.</p>	<p>Тестирование в программе NETTEST усвоенных знаний по с оценкой по эталону.</p> <p>Оценка преподавателя результата выполнения практических работ.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p> <p>Экзамен.</p>
<p>Умения:</p> <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 	<p>Проводит анализ травмоопасных и вредных факторов в профессиональной деятельности</p> <p>Проводит инструктажи по технике безопасности.</p> <p>Оказывает ПМП пострадавшим.</p>	<p>Тестирование в программе NETTEST усвоенных знаний по с оценкой по эталону.</p> <p>Оценка преподавателя результата выполнения практических работ.</p> <p>Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ.</p> <p>Экзамен.</p>

<p>мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>- <i>в рамках должностных полномочий организовывать рабочие места, согласно требованиям охраны труда и отраслевым стандартам;</i></p> <p>- <i>использовать противопожарные средства, средства коллективной и индивидуальной защиты;</i></p> <p>- <i>соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;</i></p> <p>- <i>оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях.</i></p>		
--	--	--

Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

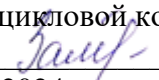
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»
 /В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

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

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
подготовки квалифицированных рабочих
ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»
Протокол № 1
Председатель цикловой комиссии
Т. А. Замана / 
«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор: Королева Ю.В., преподаватель ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; – Диалогическая речь – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать 	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; – лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; – имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без

	<p>общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <ul style="list-style-type: none"> – завершать общение; – Монологическая речь – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. – Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. – Аудирование – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. – Чтение – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные 	<p>артикли;</p> <ul style="list-style-type: none"> – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; – наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; – глагол, понятие глаголасвязки; – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect
--	--	--

	знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	14
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы</i>	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	
	<i>Освоение лексического материала по теме:</i> Продукты питания и способы кулинарной обработки. <i>Грамматический материал:</i> - местоимения (личные, притяжательные, возвратные). - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.			
	В том числе, практических занятий			2
	Практическая работа №1: Составление кроссвордов по теме «Продукты питания».			1
	Практическая работа №2: Составление утвердительных, отрицательных и вопросительных предложений.			1
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	
	<i>Освоение лексического материала по теме:</i> «Типы предприятий общественного питания, персонал». <i>Грамматический материал:</i> - имя существительное: его основные функции в предложении; - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.			
	В том числе, практических занятий			2
	Практическая работа №3: Написать сочинение на тему «Работа кухни».			1

	Практическая работа №4: выполнение грамматических упражнений по теме «Множественное число существительных».	1		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	3	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Названия блюд», «Виды меню и структура меню». <i>Грамматический материал:</i> - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. - основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. - употребление существительных без артикля.			
	В том числе, практических занятий			1
	Практическая работа №5: Составить меню ресторана, кафе.	1		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Кухонное оборудование. Производственные помещения». <i>Грамматический материал:</i> Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.			
	В том числе, практических занятий			2
	Практическая работа №6: Составление плана кухни.			1
	Практическая работа №7: Контрольная работа по теме «Степени сравнения прилагательных».	1		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	3	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	
	<i>Освоение лексического материала по теме:</i> « Кухонная, сервировочная и барная посуда» . <i>Грамматический материал:</i> Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.			
	В том числе, практических занятий			1
	Практическая работа № 8: Выполнение грамматических упражнений в настоящем, прошедшем и будущем временах.	1		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,	
	<i>Освоение лексико-грамматического материала по теме:</i> Обслуживание посетителей. <i>Грамматический материал:</i> Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.			

	В том числе, практических занятий	2	ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 9: Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	2	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	3	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
	В том числе, практических занятий	1	
	Практическая работа № 10: Написание эссе по теме «Закупка и хранение продуктов».	1	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	3	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» .		
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическая работа № 11: Составить диалоги на тему «Обслуживание в баре».	2	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	1	ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: « Кухни разных стран». Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		
Дифференцированный зачет	1		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации по национальным кухням.	2	
Консультации		2	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- 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 видеofilмы по иностранному языку.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс : учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва : КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: <https://book.ru/book/945206>. — Текст : электронный.
2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + eПриложение : учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва : КноРус, 2023. — 385 с. — ISBN 978-5-466-02622-1. — URL: <https://book.ru/book/948592>. — Текст : электронный.
3. 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.
4. Карпова, Т. А., English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т. А. Карпова. — Москва : КноРус, 2023. — 281 с. — ISBN 978-5-406-11164-2. — URL: <https://book.ru/book/947682>. — Текст : электронный.
5. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2023. — 286 с. — ISBN 978-5-406-11323-3. — URL: <https://book.ru/book/949195>. — Текст : электронный.
6. Киреева, И. А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. — Москва : КноРус, 2023. — 135 с. — ISBN 978-5-406-10340-1. — URL: <https://book.ru/book/944964>. — Текст : электронный.
7. Свешникова, Н. А., Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н. А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-11329-5. — URL: <https://book.ru/book/948709>. — Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; диктантов;
<p>перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p> <p>употребление существительных</p>	<p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

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

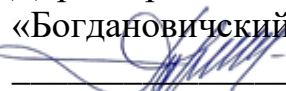
<ul style="list-style-type: none"> – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); – завершать общение <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. 	<p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом 	<p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности</p>	

<p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни 	<p>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	--	--

Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»
 /В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 «Рисование и лепка»**

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер


Форма обучения – очная, группа ПК-23
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / 

«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Рисование и лепка» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), и с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Рубцова Наталья Васильевна, преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», г. Богданович

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОП.10 Рисование и лепка обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- 6, 9, 10. ПК 2.3, 2.5-2.8, ПК3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5.

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 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ОП.10
ДИСЦИПЛИНЫ «Рисование и лепка»**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
лекции	18
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Рисование и лепка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала:	2	
	Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами специальности	1	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10
	В том числе практических и лабораторных работ	1	
	Различные упражнения по рисованию карандашом		
Раздел 1. Рисование Тема 1.1. Основы рисования	Содержание учебного материала:	16	
	1. Техника рисунка и ее многообразие. 2. Законы композиции: равновесие. 3. Законы композиции: динамика и статика; симметрия. 4. Законы композиции: динамика и статика; симметрия. 5. Правила, приемы и техника рисования. 6. Правила нанесения различных линий 7. Техника работы акварелью и гуашью. 8. Понятие о цвете и цветовой гармонии.	8	
	В том числе практических и лабораторных работ Практическая работа №1. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые и вертикальные линии). Практическая работа №3. Выполнение упражнения по рисованию: (горизонтальные, линии). Практическая работа №4. Выполнение упражнения по рисованию: (криволинейные линии). Практическая работа №5. Выполнение упражнения по рисованию акварелью и гуашью.	8	

Тема 1.2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала:	8	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10
	1.Рисование с натуры 2.Понятие о цвете и его психологическое воздействие. 3.Значение цвета в кондитерском производстве. 4.Законы композиции.	4	
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №1. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.		
	Практическая работа №2. Рисование фруктов и овощей.		
	Практическая работа №3. Рисование с натуры пирожных различной формы. Практическая работа №4. Рисование с натуры тортов различной формы.		
Тема 1.3 Композиция тортов	Содержание учебного материала:	2	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10
	1. Составление композиции тортов	1	
	В том числе практических и лабораторных работ		
Раздел 2. Лепка			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала:	16	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9,10
	1.Основы лепки. 2.Содержание и задачи лепки. 3. Скульптура и лепка 4. Инструменты для лепки 5.Материалы для лепки 6.Материалы лепки в кондитерском производстве. 7. Техника лепки макетов торта различной формы. 8.Техника лепки элементов украшения для тортов	8	

	В том числе практических и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №1. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.		
	Практическая работа №2. Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза.		
	Практическая работа №3. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.		
	Практическая работа №4. Разработка эскизов макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам		
	Самостоятельная работа: Подготовка отчетов по практическим работам. Представление альбома с рисунками по заданным условиям. Представление портфолио. Подготовка макетов тортов	2	
Консультации		2	
Дифференцированный зачет		2	
	Всего:	50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения - учебный кабинет «Рисования и лепки», оснащенный оборудованием, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- 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 имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

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

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. Nleborochka.ru
4. Оформление торта
5. Nleborochka.ru, Мастер-классы

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2009.
2. Бутейский Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2009.
3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2009.
4. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2008.


4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов; техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы.</p> <p>Умение:</p> <p>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 различных форм; рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные средства композиции; выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>Демонстрирует знания: Сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Методы и способы решения профессиональных задач в области рисования с натуры пирожных и тортов украшения для тортов; Технику лепки макетов различной формы. Знания информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Обеспечивает безопасные условия труда в профессиональной деятельности. Добросовестно и своевременно выполняет творческие практические работы. Демонстрирует методы и способы решения профессиональных задач в области рисования Организует собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий итоговый контроль, оценивает и корректирует собственную деятельность, несет ответственность за результаты своей работы. Осуществляет поиск и использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач. Использует информационно коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Тестирование усвоенных знаний с оценкой по эталону. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ</p>

Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»
 /В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.12 «Финансовая грамотность»

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения очная

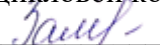
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / 

«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Финансовая грамотность» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), и с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Алимпиева Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Финансовая грамотность является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОП.12 Финансовая грамотность обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-5, ОК 9, ОК11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 1-5 ОК 9 ОК11	<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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
Самостоятельная работа	2
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Банки	Содержание учебного материала	2	ОК 1-5 ОК 9 ОК11
	1. Банковская система России. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады. Кредиты. Прочие услуги банков		
Тема 2. Фондовый и валютный рынки	Содержание учебного материала	6	ОК 1-5 ОК 9 ОК11
	1. Понятие фондового рынка, ценных бумаг. Риск и доходность. Облигации. Акции		
	2. Фондовая биржа. Рынок Форекс. Профессиональные участники рынка ценных бумаг		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Расчёт уровня доходности по инвестициям		
Тема 3. Страхование: предмет страхования и риски	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5 ОК 9 ОК11
	1. Страхование имущества. Страхование здоровья и жизни		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Сравнение страховых продуктов. Анализ предложения страховых компаний в вашем городе		
Тема 4. Налоги: необходимость уплаты и угроза неуплаты	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5 ОК 9 ОК11
	1. Понятие налоговой системы, налогов, сборов, пошлин. Необходимость получения ИНН и порядок его получения. Виды налогов.		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Заполнение налоговой декларации. Оформление заявления на получение налогового вычета		

Тема 5. Пенсионное страхование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5 ОК 9 ОК11
	1. Обязательное и добровольное пенсионное страхование		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Составление алгоритм расчёта пенсии		
Тема 6. Финансовые механизмы работы организации	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5 ОК 9 ОК11
	1. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Эффективность организации, банкротство и безработица		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Расчет показателей затрат и прибыльности организации		
Тема 7. Собственный бизнес: создание и сохранение	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5 ОК 9 ОК11
	1. Создание собственного бизнеса. Структура бизнес-плана		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Написание бизнес-плана		
Тема 8. Риски в мире денег: защита от разорения	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5 ОК 9 ОК11
	1. Экономические кризисы. Финансовое мошенничество		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Оценка и контроль рисков своих сбережений		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к зачёту		2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация - зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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. Информационное обеспечение реализации программы

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

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/

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

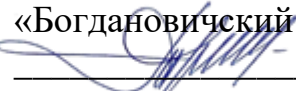
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений; 	<p>Владение информацией об основных понятиях и инструментах взаимодействия с участниками финансовых отношений;</p>	<p>Оценка преподавателем результатов устных ответов и письменных работ. Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - принципы функционирования финансовой системы современного государства; 	<p>Владение принципами функционирования финансовой системы современного государства;</p>	<p>Оценка преподавателя, самооценка и взаимооценка защиты задания.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - права и обязанности в сфере финансов. 	<p>Владение информацией об правах и обязанностях в сфере финансов.</p>	<p>Оценка преподавателя устного ответа. Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать практические финансовые задачи; 	<p>Демонстрация умения решать практические финансовые задачи;</p>	<p>Взаимооценка (самооценка) результатов выполнения тестов по эталону. Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - определять стратегические цели в области управления личными финансами; 	<p>Демонстрация определять стратегические цели в области управления личными финансами;</p>	<p>Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей; 	<p>Демонстрация умения ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей; искать нужную информацию.</p>	<p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - планировать использование различных инструментов в процессе реализации стратегических целей и тактических задач в области управления личными финансами; 	<p>Демонстрация умения планировать использование различных инструментов в области управления личными финансами;</p>	<p>Интерпретация наблюдений за ходом дискуссии. Оценка преподавателем результатов устных ответов и письменных работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач; 	<p>Демонстрация умения подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;</p>	<p>Оценка преподавателем результатов устных ответов и письменных работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности. 	<p>Демонстрация владения основными принципами принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности.</p>	<p>Взаимооценка (самооценка) результатов выполнения тестов по эталону. Оценка преподавателя результатов устных ответов.</p>

		Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты практических работ.
--	--	---

Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»
 /В.Д. Тришевский/
«05» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 «Деловая культура и антикоррупционное поведение»**

Профессия
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / Замана

«05» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Деловая культура и антикоррупционное поведение» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023, и с учетом запросов рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Желнина Анастасия Алексеевна, методист высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», г. Богданович.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 «Деловая культура и антикоррупционное поведение»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Деловая культура и антикоррупционное поведение» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09** Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.14 «Деловая культура и антикоррупционное поведение» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1-ОК6, ОК.9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК.1- ОК.6, ОК.9. ПК 1.5, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2.	Уметь: <ul style="list-style-type: none">– применять правила делового этикета;– поддерживать деловую репутацию;– соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;– пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;– выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;– налаживать контакты с партнерами; владеть искусством переговоров;– выступать в роли организатора противодействия коррупции;– правильно применять антикоррупционные правовые нормы;– самостоятельно пополнять свои знания и умения с учетом изменений в законодательстве, а также совершенствовать навыки по практическому применению правовых норм.	Знать: <ul style="list-style-type: none">– этика деловых отношений;– деловые качества в профессиональной деятельности;– основы деловой культуры в устной и письменной форме;– нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;– основные правила делового этикета; основы психологии производственных отношений;– основы управления и конфликтологии;– антикоррупционная политика, антикоррупционное поведение;– классификация антикоррупционной политики по видам;– законодательная основа антикоррупционной политики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в том числе	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация <i>Зачет</i>	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 14 «Деловая культура и антикоррупционное поведение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Деловая культура			
Тема 1.1. Основные категории этики делового общения	Содержание учебного материала	6	ОК.1- ОК.6, ОК.9. ПК 1.5, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2.
	1. Теория этики общения: этические принципы, ценности, нормы 2. Особенности и механизмы взаимодействия в процессе общения 3. Основные приемы управления вниманием		
Тема 1.2. Культура общения в профессиональной сфере	Содержание учебного материала	14	ОК.1- ОК.6, ОК.9. ПК 1.5, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2.
	4. Деловые качества в профессиональной деятельности. Деловой этикет и его особенности. 5. Речевая культура делового управленческого общения. Особенности речевой коммуникации в деловом общении 6. Индивидуальные особенности личности в деловом общении: темперамент, характер		
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 1 Деловая игра «Позиции личности в общении». Практическое занятие № 2 Влияние личностных психологических качеств на общение. Практическое занятие № 3 Составление ситуационных задач по саморегуляции поведения в профессиональной деятельности. Практическое занятие № 4 Составление памятки «Правила общения с клиентами с разными типами		

	темперамента».		
Тема 1.3. Особенности управления конфликтами в деловом общении	Содержание учебного материала	6	ОК.1- ОК.6, ОК.9. ПК 1.5, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2.
	7. Конфликты: сущность, понятия, виды, типы и причины возникновения конфликтов		
	8. Стратегия преодоления конфликтов. Формы производственных конфликтов		
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 5 Деловая игра «Конфликты в деловом общении».		
Раздел 2. Антикоррупционное поведение			
Тема 2.1. Коррупция в организации как этическая проблема	Содержание учебного материала	2	ОК.1- ОК.6, ОК.9. ПК 1.5, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2.
	9. История изучения коррупции в философии и психологии. Место и роль антикоррупционного поведения в профессиональной этике.		
Тема 2.2. Антикоррупционная политика как явление	Содержание учебного материала	6	ОК.1- ОК.6, ОК.9. ПК 1.5, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2.
	10. Законодательная основа антикоррупционной политики.		
	11. Понятие «антикоррупционная политика». Содержание антикоррупционной политики. Классификация антикоррупционной политики по видам.		
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 6 Решение заданий из части практикум		
Самостоятельная работа		2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов по антикоррупционному поведению;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Электронные издания:

1. 1. Противодействие коррупции в высших учебных заведениях Сборник нормативных актов. https://www.rsuh.ru/upload/main/anticorruption/Shumskii_1-11-2018.pdf

2. Противодействие коррупции в системе исполнительной власти в Российской Федерации. Административно-правовые аспекты [Электронный ресурс]: монография/ С.Н. Братановский, М.Ф. Зеленев— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Электроннобиблиотечная система IPRbooks, 2012.— 390 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/9004>

3. Борьба с налоговой и коррупционной преступностью. Вопросы теории и практики [Электронный ресурс]: монография/ П.И. Иванов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 383 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8757>

4. ГАРАНТ [Электронный ресурс]: информационно-правовой портал: сайт. – URL: <http://www.garant.ru/>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Деловая культура и психология общения: учебное пособие / А. Ш. Агаева, Ш. А. Идрисов. - Москва; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 232 с.: ил.

2. Психология и этика профессиональной деятельности: учебник / В.В. Киселев. — Москва: КНОРУС, 2021. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Психология коррупции: утопия и антиутопия/ Решетников М.М. - I СПб.: ВосточноЕвропейский ин-т психоанализа, 2008. — 136 с.

4. Государственная политика противодействия коррупции и теневой экономике в России: монография/ Сулакшин С. С.: в 2-х томах. — Т. 1. — М.: Научный эксперт, 2008. — 464 с.

5. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. проф. образования. — М.: ПрофОбрИздат, 2002. — 128 с.

6. Культура речи и деловое общение в схемах и таблицах: учебное пособие / А. М. Руденко. — Ростов н/Д : Феникс, 2015. — 334 с.: ил. — (Высшее образование);.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать: Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины этика деловых отношений; деловые качества в профессиональной деятельности; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила делового этикета; основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии; антикоррупционная политика, антикоррупционное поведение; классификация антикоррупционной политики по видам; законодательная основа антикоррупционной.</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 формулировок, адекватность применения терминологии</p>
<p>Уметь: Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять правила делового этикета; поддерживать деловую репутацию; соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; пользоваться приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; налаживать контакты с партнерами; владеть искусством переговоров; выступать в роли организатора противодействия коррупции; правильно применять антикоррупционные правовые нормы; самостоятельно пополнять свои знания и умения с учетом изменений в законодательстве, а также совершенствовать навыки по практическому применению правовых норм.</p>		

