

Приложение к программе СПО ООП-П
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

В.Д. Тришевский

«30» июня 2025 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 2 года 10 месяцев

2025 г.

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

Протокол № 10

«30» ноября 2025 г.

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / Замана

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 с изменениями и дополнениями от 03.07.2024 (далее - ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Евсеев 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 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ООП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» 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 1-9, 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 ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-9 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	Уметь: – 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 для различных категорий	Знать: – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов; – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на

	потребителей.	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	36
в том числе	
теоретическое обучение	20
практические занятия	10
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 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ОК 1-9
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве			
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала 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.	2	ОК 1-9 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
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала 1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве,	2	ОК 1-9 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

	условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.		
Раздел 2. Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9 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. 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 № 1 Роль витаминов и минеральных веществ в жизнедеятельности человека.		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9 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. 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>	2	
	Практическое занятие № 2 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	6	ОК 1-9 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.
	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	
	Практическое занятие № 3 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Практическое занятие №4		

	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).		
Тема 2.4 Питание различных групп населения	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9 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. 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.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №95 Расчет калорийности и содержания Б,Ж,У в рационе питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.		
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве			
Тема 3.1 Личная гигиена работников предприятий	Содержание учебного материала	2	ОК 1-9 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. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-9 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. 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.		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические	Содержание учебного материала	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки		

требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	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		ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Самостоятельная работа		2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный оборудованием, в соответствии с приложением 3 ООП-П.

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. 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.

2. Сбойчаков, В. Б., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник / В. Б. Сбойчаков, М. М. Карапац, Д. В. Сбойчаков. — Москва: КноРус, 2025. — 374 с. — ISBN 978-5-406-14129-8. — URL: <https://book.ru/book/956758>. — Текст: электронный.

3. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» <http://www.kremlin.ru/acts/bank/14882>

4. Требования к общепиту: 34 нормативных документа на 25-26 год. <https://prof.haccp-likbez.ru/normativnye-dokumenty-dlya-obchestvennogo-pitaniya?ysclid=mgvfvfgmakq690164559>

5. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании <https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf?ysclid=mgvvh6t5g0586653391>

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб.пособие для нач.проф.образования.- М.: ИРПО; 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>
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; методику составления рационов питания	Демонстрирует знания об основных группах микроорганизмов, пищевых продуктов, инфекциях и пищевых отравлений. Демонстрирует знания по обработке и предотвращению 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	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.

	диет составление рациона питания	
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	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;	

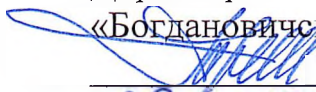
Приложение к программе СПО ООП-П
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 В.Д. Тришевский

«30 июня» 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

2025 г.

Программа рассмотрена на
заседании ПЦК подготовки
квалифицированных рабочих и
служащих

ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 10

« 30 » июня 2025 г.

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / Замана

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 основной образовательной программы по соответствующей специальности, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ от 16 декабря 2024 г. № 01-09-1329/2024.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Куликова Е.С., преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

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 общепрофессионального 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; 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, 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	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

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	36
в том числе	
теоретическое обучение	14
практические занятия (если предусмотрено)	12
Самостоятельная работа	2
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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 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.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	
	2.Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 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 продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9 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.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	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	3	

	Практическое занятие № 1 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту»	3	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9 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.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.	1	
	2.Условия и сроки хранения зерновых товаров	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	4	ОК 1-7,9 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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 3 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»	2	
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9 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.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	

продуктов	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	Практическое занятие № 4 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям»	1	
	Практическое занятие № 5 «Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»	1	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 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.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	1	
	Практическое занятие № 6 «Органолептическая оценка качества мяса»	1	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 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.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, ккулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1	
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	1	

	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»	1	
Тем 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 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. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту»	1	
Консультации		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2	
Промежуточная аттестация экзамен		6	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный оборудованием в соответствии с приложением 3 к ООП-П.

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 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/
8. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения: учебник / И. М. Лифиц. - Москва: КноРус, 2024. — 219 с. — ISBN 978-5-406-12942-5. — URL: <https://book.ru/book/953128>.
9. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения: учебник / Н. С. Моисеенко. - Москва: КноРус, 2025. — 413 с. — ISBN 978-5-406-13568-6. - URL: <https://book.ru/book/955382>.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
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	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	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.
Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности	Определение качества пищевых	

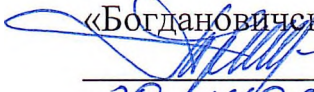
продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	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	
---	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 / В.Д. Тришевский

«20» июля 2025 г.

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

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

2025 г.

Программа рассмотрена на
заседании ПЦК подготовки
квалифицированных рабочих и
служащих

ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 10

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / Замана

«10» ноября 2025 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 основной образовательной программы по соответствующей специальности, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ от 16 декабря 2024 г. № 01-09-1329/2024.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Булдакова Ю.Л., мастер производственного обучения 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; 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, ПК 6.1-6.2

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 ПК 6.1-6.2 ОК 1-7; ОК 9	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

		– правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания
--	--	--

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	36
в том числе	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	10
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, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		
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	ОК 1-7,9 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 ПК 6.1-6.2
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 отпуска сырья, пищевых продуктов 3.Характеристика способов кулинарной обработки 4.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	4	ОК 1-7,9 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 ПК 6.1-6.2

	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9 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 ПК 6.1-6.2
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

	4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля		
	2.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9 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 ПК 6.1-6.2
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	2.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		

Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9 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 ПК 6.1-6.2
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
Консультации		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2	
Промежуточная аттестация экзамен		6	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный оборудованием в соответствии с приложением 3 к ООП-П.

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 ре-

курс]: 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>
Уметь: – 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;	Подготовка рабочего место для обработки сырья; Демонстрация умений при выборе технологического оборудования, инвентаря, инструментов; Подготовка к работе технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	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.
Знать: – 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,	Демонстрировать знания классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; Демонстрировать знания по обра-	

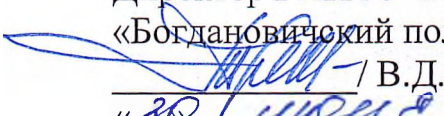
подготовки ее к реализации; — правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; — способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; — правила электробезопасности, пожарной безопасности; — правила охраны труда в организациях питания;	ботке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; Подготавливать оборудование, посуду, инвентарь, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; Демонстрировать знания по правилам электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания; правила безопасной эксплуатации теплового оборудования с автоматическим регулированием и программированием.	
---	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 / В.Д. Тришевский
« 30 июня » 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

2025 г.

Программа рассмотрена на
заседании ЦПК подготовки
квалифицированных рабочих и
служащих
ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»
Протокол № 10
« 30 » исекасе 2025 г.
Председатель цикловой комиссии
Т. А. Замана / Замана

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы 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 основной образовательной программы по соответствующей специальности, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ от 16 декабря 2024 г. № 01-09-1329/2024.

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

Автор:
Куликова Е.С., преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

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.04

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 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 1-7; ОК 9; 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, 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	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в	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

	профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам	заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов
--	--	--

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	36
в том числе	
теоретическое обучение	18
практические занятия (если предусмотрено)	14
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Дифференцированный зачет	

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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9 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. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1	
	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	1	
Тема 1. 2	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9 ПК 1.1-1.5

Предприятие (организация) как 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	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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.	2	
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1 Основные положения	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9 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

законодательства, регулирующие трудовые отношения	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
	Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	
Тема 2.2 Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7,9 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. 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	
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	

	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	8	
<i>Консультации</i>		2	
<i>Самостоятельная работа</i>	Подготовка к промежуточной аттестации	2	
<i>Дифференцированный зачет</i>			
<i>Всего:</i>		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный оборудованием в соответствии с приложением 3 к ООП-П.

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>
<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
3. Грибов, В. Д., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + Приложение: Тесты: учебное пособие / В.Д. Грибов. - Москва: КноРус, 2026. - 185 с.- ISBN 978-5-406-15741-1. — URL: <https://book.ru/book/961041>. - Текст: электронный.
4. Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Практикум : учебно-практическое пособие / И. А. Гербер. - Москва : КноРус, 2024. – 234 с. — ISBN 978-5-406-12456-7. — URL: <https://book.ru/book/> Текст : электронный.
5. Гербер, И. А., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь: практическое пособие / И. А. Гербер, Л. Н. Симоновская. - Москва: Русайнс, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-466-06764-4. — URL: <https://book.ru/book/953823> - Текст: электронный.

3.2.2 Дополнительные источники

1. 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.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
5. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / В.В. Румынина. - М.: Академия, 2017. – 224 с..
6. Шкатулла В.И. Основы правовых знаний: учебное пособие/ В.И Шкатулла, В.В. Надвикова, М.В. Сытинская. М.: Академия, 2008. – 320 с..

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знать: 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	Демонстрирует знания: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда;	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.

удержаний из заработной платы Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	
Уметь: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Демонстрирует умения: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам	

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.	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.	
---	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 Т.В.Д. Тришевский

«30 июня» 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета**

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

2025 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК подготовки квалифицированных рабочих и служащих

ГАПОУ СО «Богдановичского политехникума»

Протокол № 10

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / Замана

« 30 » ноября 2025 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 от 16 декабря 2024 г. № 01-09-1329/2024.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Куликова Е.С., 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, 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 ПК.1.1	-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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; -задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета -особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

		-правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами. - реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности. ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	10
самостоятельная работа	2
Консультации	2
Экзамен	6

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	4	ОК 9 ПК.1.1
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	2. 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	8	ОК 9 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 рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов 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	4	
	Практические занятия №1 «Работа со Сборником рецептов» «Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства» «Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья», Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
	Практические занятия №2 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.	2	

	Оформление калькуляционных карточек.		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4	ОК 9 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. Отчетность материально-ответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами. 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 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 отчета за день.	2	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного пи-	Содержание учебного материала	8	ОК 9 ПК.1.1
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	
	2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	

тания	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	4	ОК 9 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. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
Консультации		2	
Самостоятельная работа	Подготовка к промежуточной аттестации	2	
Экзамен		6	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный оборудованием в соответствии с приложением 3 к ООП-П.

2.2. 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» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

4. 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/

5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
<http://economy.gov.ru>

7. <http://www.consultant.ru>

8. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер): учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. - Москва: КноРус, 2026. - 176 с. — ISBN 978-5-406-15504-2. — URL: <https://book.ru/book/960275> - Текст: электронный.

9. Орешкина, Н. А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум : учебное пособие / Н.А. Орешкина. - Москва: КноРус, 2026. – 225 С. — ISBN 978-5-406-15647-6. — URL: <https://book.ru/book/960572>. - Текст : электронный.

2.2.3 Дополнительные источники:

3. 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.

4. 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.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать - 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 запаса-	Демонстрация знаний о видах учета, требований, предъявляемых к учету; Демонстрация знаний задач бухгалтерского учета; Демонстрирует знания о предмете и методе 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,	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.

сами; -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;	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.	
уметь - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	Демонстрация знаний 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; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и по-	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.

- 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;	луфабрикаты 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.	
---	---	--

Приложение к программе СПО ООП-П
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 В.Д. Тришевский

«30 июля» 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

2025 г.

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих и служащих ГАПОУ СО «Бог-
дановичского политехникума»

Протокол № 10
«10» января 2025 г.

Председатель цикловой комиссии
Т. А. Замана / Замана

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 с изменениями и дополнениями от 03.07.2024 (далее - ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024.

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 ООП-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 1-9, 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, ПК 6.1-6.2

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 ПК 6.1-6.2 ОК 1-9	– Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; – Использовать экипировку и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; – Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; – Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; – Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; – Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; – Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; – Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	– Законодательство в области охраны труда; – Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы гигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; – Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; – Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; – Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; – Действие токсичных веществ на организм человека; – Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;

		– Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; – Основные причины возникновения пожаров и взрывов; – Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; – Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; – Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
--	--	---

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	36
в том числе	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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 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 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»	4 2	<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 ПК 6.1-6.2 ОК 1-9</i>
Тема 1.2 Деятельность работы по охране труда в организациях общественного питания	Содержание учебного материала 1. Обучение и проверка знаний по охране труда. Виды и правила проведения инструктажей по охране труда безопасности. 2. Аттестация рабочих мест по условиям труда.	6	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 3 «Составление инструкций по охране труда по профессиям и видам работ на предприятиях пищевой промышленности»	2	
Тема 1.3 Производственный травматизм. Расследование и учет несчастных случаев на производстве	Содержание учебного материала 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 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»	6 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 ПК 6.1-6.2 ОК 1-9</i>
Раздел 2. Общие правила безопасности		8	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		<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.		<i>ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2 ОК 1-9</i>
	2	Оценка тяжести и напряженности труда.		
	3	Психофизические и эргономические основы безопасности труда		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	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	Содержание учебного материала		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 ПК 6.1-6.2 ОК 1-9</i>
Электробезопасность и пожарная безопасность	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. Пожаробезопасность.		
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 ПК 6.1-6.2 ОК 1-9</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 дифференцированному зачету		2	
Консультации			2	
Промежуточная аттестация			2	
Всего:			36	

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 приложением 3 ООП-П.

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
Знание: - – Законодательство в области охраны труда; - – Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; - – Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; - – Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; - – Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; - – Действие токсичных веществ на организм человека; - – Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; - – Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; - – Основные причины возникновения пожаров и взрывов; - – Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; - – Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - – Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;	Демонстрирует знания: нормативные и организационные основы охраны труда в организации. Демонстрирует знания средств коллективной и индивидуальной защиты. Знает основные причины возникновения пожаров и взрывов.	Тестирование в программе NETTEST усвоенных знаний по с оценкой по эталону. Оценка преподавателя результата выполнения практических работ. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ. Диф.зачет
Умения: - – Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и усло-	Проводит анализ травматических и вредных факторов в профессиональной деятельности	Тестирование в программе NETTEST усвоенных знаний по с оценкой по

вия хранения; – Использовать экипировку и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; – Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; – Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; – Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; – Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; – Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; – Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	Проводит инструктажи по технике безопасности.	эталону. Оценка преподавателя результата выполнения практических работ. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ. Диф.зачет
--	--	--

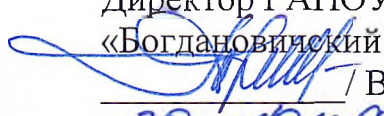
Приложение к программе СПО ООП-П
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 / В.Д. Тришевский

«30 июня» 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

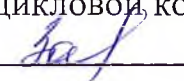
2025 г.

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

Протокол № 10

«10» исеия 2025 г.

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / 

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура» 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 с изменениями и дополнениями от 03.07.2024 (далее - ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Пермикин А.А., преподаватель ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы Ошибка! Закладка не определена.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины Ошибка! Закладка не определена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .. Ошибка! Закладка не определена.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины Ошибка! Закладка не определена.

2.2. Примерное содержание дисциплины Ошибка! Закладка не определена.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение Ошибка! Закладка не определена.

3.2. Учебно-методическое обеспечение Ошибка! Закладка не определена.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Физическая культура является обязательной частью общепрофессионального цикла ООП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

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	36
в том числе	
теоретическое обучение	2
практические занятия	30
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Цели и задачи физической культуры	2
Раздел 2. Легкая атлетика		
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание учебного материала В том числе практических занятий Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	1
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала В том числе практических занятий Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	1
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала: В том числе практических занятий Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	1
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала В том числе практических занятий Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	1
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала В том числе практических занятий Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	2
Раздел 3. Волейбол		
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала В том числе практических занятий Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	1
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала В том числе практических занятий Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	1
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала В том числе практических занятий Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1

Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	1
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	1
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	2
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола	
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам	
Раздел 4. Баскетбол		
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	2
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	2
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	2
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 18. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощённым правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощённым правилам баскетбола	2
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 21. Практика в судействе соревнований	2

	по баскетболу	
	Практическое занятие 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика (6 часов)		
Тема 6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	1
Тема 6.2. Подачи	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 32. Отработка подач	1
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание учебного материала:	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»	1
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание учебного материала	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	1
Промежуточная аттестация		
Консультации		2
Самостоятельная работа		2
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Спортивный зал, оснащенный оборудование, в соответствии с приложением 3 ООП-П.

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. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вайнер, Э. Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-11588-6. — URL: <https://book.ru/book/950520> — Текст: электронный.
2. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету Физическая культура + eПриложение : учебник / В. С. Кузнецов. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: <https://book.ru/book/947193> — Текст: электронный.
3. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: <https://book.ru/book/949923> — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Умеет: – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами	обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; — выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	здоровья и функциональных возможностей своего организм	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

Т.В.Д. Тришевский

«30» июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Рисование и лепка

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

2025 г.

Программа рассмотрена на
заседании ЦКП подготовки
квалифицированных рабочих и
служащих ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»
Протокол № 10
от « 30 » июня 2025 г.
Председатель цикловой комиссии
Заман /Т.А. Замана

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 Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, с изменениями и дополнениями от 03.07.2024 (далее - ФГОС СПО), и с учётом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Рубцова Наталья Васильевна, преподаватель высшей 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 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. ПК 2.3, 2.5-2.8, ПК3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, 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, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5, ОК 1-6, 9	- 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;	- 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)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лекции	24
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
	В том числе практических и лабораторных работ	1	
	Различные упражнения по рисованию карандашом		
Раздел 1. Рисование Тема 1.1. Основы рисования	Содержание учебного материала:	20	
	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.	12	
	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:	10	ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК3.3-3.6 ПК4.2-4.5 ПК5.3-5.5 ОК 1-6, 9
	1.Рисование с натуры 2.Понятие о цвете и его психологическое воздействие. 3.Значение цвета в кондитерском производстве. 4.Законы композиции.	6	
	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
	1. Составление композиции тортов	1	
	В том числе практических и лабораторных работ		
	1. Составление композиции тортов	1	
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
	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:	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный оборудованием в соответствии с приложением 3 к ООП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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., Видео студия «КВАРТ».
2. Уроки рисования: часть 1 и 2.- М., Видео студия «КВАРТ». Лепка элементов торта
3. Nleborchka.ru
4. Оформление торта
5. Nleborchka.ru, Мастер-классы

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Беляева. С. Е. Основы изобразительного искусства. – Академия, 2021.
2. Бутейский Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2021.
3. Усов В.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр Академия, 2021.
4. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

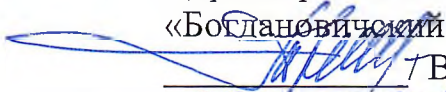
Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: техника рисунка и ее многообразие; техника выполнения рисунка с натуры; техника выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком; законы композиции, выразительные средства композиции; композиция тортов; техника лепки элементов украшения для тортов; техника лепки макетов различной формы. Умение: 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.	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	Тестирование усвоенных знаний с оценкой по эталону. Оценка преподавателя результатов устных ответов и письменных работ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 В.Д. Тришевский

«30 июня» 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Финансовая грамотность

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

2025 г.

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих и служащих ГАПОУ СО
«БПТ»

Протокол № 10
от « 30 » июня 2025 г.

Председатель цикловой комиссии

Замана / Т.А. Замана

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.11 Финансовая грамотность» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, с изменениями и дополнениями от 03.07.2024 (далее - ФГОС СПО), и с учётом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор: Алимпиева Лариса Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум», г. Богданович.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Финансовая грамотность является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОП.11 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.01- 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК.01	- определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; - выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - этапы планирования для решения задач; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия
ОК.02	- определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - использовать различные	- информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации; - возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия

	цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия	
ОК.03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; -осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; - учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - производить расчеты по валютно-обменным операциям; -планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; - использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом финансовой безопасности; - выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; - грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; - определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; - производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; -различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; - понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - понятие иностранной валюты и валютного курса; -структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; - особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей; - систему профессионального непрерывного образования; - виды и компоненты профессиональной карьеры, критерии ее успешности; - способы поиска работы; - технология приема на работу;

	- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - анализировать рынок образовательных услуг и профессиональной деятельности; - оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей; - определять цели поиска работы; - осуществить телефонный звонок и визит к работодателю с целью трудоустройства; - осуществлять поиск работы с помощью сети Интернет; - составлять проект собственной профессиональной карьеры; - составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства; - составлять ответы на возможные вопросы работодателя; - планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда.	- правила прохождения испытаний при приеме на работу.
ОК. 04	- работать в коллективе и команде; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - принципы организации проектной деятельности
ОК. 05	- грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях; - проявлять толерантность в коллективе; - оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ,	- принципы взаимодействия в коллективе; - правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	38
Самостоятельная работа	2
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Банки	Содержание учебного материала	4	ОК 01,02,03
	1. Банковская система России. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады. Кредиты. Прочие услуги банков		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Сравнение банковских вкладов и кредитов		
Тема 2. Фондовый и валютный рынки	Содержание учебного материала	4	ОК 01,02,03
	1. Понятие фондового рынка, ценных бумаг. Риск и доходность. Облигации. Акции. Фондовая биржа. Рынок Форекс		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Расчёт уровня доходности по инвестициям		
Тема 3. Страхование: предмет страхования и риски	Содержание учебного материала	4	ОК 01,02,03
	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 01,02,03,05
	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 01,02,03,05
	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 01,02,03,04,05
	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	6	ОК 01,02,03,04
	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 01,02,03
	1. Экономические кризисы. Финансовое мошенничество		
	В том числе, практических занятий	2	
	1. Оценка и контроль рисков своих сбережений		
Тема 9. Современная ситуация на рынке труда Свердловской области и перспективы ее развития	Содержание учебного материала	8	ОК 01,02,03,04
	1. Понятие рынка труда		
	2. Безработица и её виды		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Современная ситуация на рынке труда Свердловской области и перспективы ее развития		
	2. Изучение деятельности ГКУ «Богдановичский ЦЗ»		
Тема 10. Социальные ориентации и жизненные ценности молодежи	Содержание учебного материала	4	ОК 01,02,03,04
	1. Система профессионального непрерывного образования		
	2. Жизненные ценности		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

	1. Определение склонности к виду профессиональной деятельности		
Тема 11. Технология поиска работы	Содержание учебного материала	10	ОК 01,02,03,04
	1. Технология приема на работу		
	2. Собеседование с работодателем		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Эффективное взаимодействие с целью трудоустройства		
	2. Самооценка себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей		
Тема 12. Правовые основы трудоустройства	3. Телефонные звонки потенциальным работодателям. Ведение телефонного разговора		ОК 01,02,03,04
	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные положения Трудового кодекса РФ. Правила прохождения испытаний при приеме на работу		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
Тема 13. Проектирование профессиональной карьеры	1. Деловая самопрезентация		ОК 01,02,03,04
	Содержание учебного материала	8	
	1. Понятие профессиональной карьеры. Планирование возможного продвижения, профессионального роста на рынке труда		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Составление проекта собственной профессиональной карьеры		
	2. Составление и оформление резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к зачёту	3. Составление поискового письма и автобиографии для целей трудоустройства		
		2	
	Консультация	2	
	Промежуточная аттестация	2	
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный оборудованием, в соответствии с приложением 3 ООП-П.

3.2.1 Печатные издания

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

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом. М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент. М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 304 с.
3. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. - М.: ВАКО, 2020. – 400с.
4. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. - М.: ВАКО, 2020. – 32с.
5. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. - М.: ВАКО, 2020. – 48с.
6. Жданова А.О., Зятыков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для работодателя. Среднее профессиональное образование. - М.: ВАКО, 2020. – 224с.
7. Котерова Н.П. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
8. Соколова С.В. Экономика организации. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
9. 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.ru/economy/

4 **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором работаешь и живешь;	демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста;	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий
- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	способен сформулировать алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	
- этапы планирования для решения задач;	демонстрирует знания этапов планирования решения задач;	
- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	
- информационные источники, используемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия;	может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- формат представления результатов поиска информации;	демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации;	
- возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;	ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;	

- возможные траектории профессионального развития и самообразования	способен определить возможные траектории профессионального развития и самообразования;
-различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;	способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях;
- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;	демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании
- понятие иностранной валюты и валютного курса;	демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;
-структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета;	- демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета;
- особенности различных банковских продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;	способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;
- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;
- систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;	демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в профессиональной и предпринимательской сферах, а также в сфере защиты прав потребителей;
- виды и компоненты профессиональной карьеры, критерии ее успешности;	владеет информацией о видах и компонентах профессиональной карьеры, критерии ее успешности;
- систему профессионального непрерывного образования	владеет информацией о системе профессионального образования;
- способы поиска работы;	владеет методикой поиска работы;
- технологию приема на работу;	владеет технологией приема на работу;
- правила прохождения испытаний при приеме на работу.	владеет правилами прохождения испытаний при приеме на работу;

- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	
- принципы организации проектной деятельности;	демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности;	
- принципы взаимодействия в коллективе;	демонстрирует представление о принципах взаимодействия в коллективе;	
- правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ;	демонстрирует знание правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ;	
Умения:		Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего умения, осуществляемая обучающимися. Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий
- определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	
- выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;	осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;	
- составлять план действий;	осуществляет планирование действий для решения задачи;	
- определять необходимые ресурсы;	определяет ресурсы для решения задачи;	
- реализовывать составленный план;	выполняет составленный план;	
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	оценивает полученный результат;	
- определять задачи для сбора информации;	определяет задачи для сбора информации;	
- планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	
- оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий;	
- использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;
- определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития;	планирует траектории профессионального и личностного развития;
- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;	выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности;
- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;
- производить расчеты по валютно-обменным операциям;	производит расчеты по валютно-обменным операциям;
- планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;	планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет;
- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности	выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности
- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи;	анализирует бизнес-идею;
- грамотно проводить презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;	проводит презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;
- определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи;	предлагает возможные источники финансирования для реализации бизнес-идеи;
- производить основные финансовые расчеты при планировании личных финансов;	проводит финансовые расчеты, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели, выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с различными финансовыми расчетами;

- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;
- анализировать рынок образовательных услуг и профессиональной деятельности;	
- оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;	демонстрирует умения оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
- определять цели поиска работы;	демонстрирует умения искать нужную информацию;
- осуществить телефонный звонок и визит к работодателю с целью трудоустройства;	демонстрирует умения осуществить телефонный звонок и визит к работодателю с целью трудоустройства;
- осуществлять поиск работы с помощью сети Интернет;	демонстрирует умения искать работу на профессионально-значимых Internet ресурсах;
- составлять проект собственной профессиональной карьеры;	демонстрирует навыки составления проекта собственной профессиональной карьеры;
- составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;	демонстрирует умения по составлению и оформлению резюме и портфолио;
- составлять ответы на возможные вопросы работодателя;	составляет и обосновывает ответы на возможные вопросы работодателя;
- планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда;	демонстрирует навыки планирования возможного продвижения, профессионального роста на рынке труда;
- работать в коллективе и команде;	осуществляет коммуникации в соответствии с полученными знаниями и практическим опытом;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности;	взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации;
- грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях;	грамотно излагает собственную точку зрения с приведением аргументов;

- проявлять толерантность в коллективе;	демонстрирует толерантное поведение;	
- оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ.	выполняет практические задания по заполнению документов на государственном языке РФ в соответствии с примерами;	

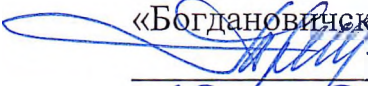
Приложение к программе СПО ООП-П
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

 В.Д. Тришевский

«30» июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Этика и психология общения

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

2025 г.

Программа рассмотрена на заседании
ПЦК подготовки квалифицированных
рабочих и служащих ГАПОУ СО
«Богдановичский политехникум»

Протокол № 10

«30» июня 2025 г.

Председатель цикловой комиссии

Заман /Т.А. Замана

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Этика и психология общения» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утверждён приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024) и с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Желнина А.А., преподаватель, методист 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	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 Этика и психология общения»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Этика и психология общения» является вариативной частью общепрофессионального цикла ООП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1.	Уметь: – применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; – использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; – определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; – правильно применять антикоррупционные правовые нормы;	Знать: – этические принципы общения; – базовые ценности созидательных отношений, ценности семьи, – основные правила делового этикета; – взаимосвязь общения и деятельности; – основополагающие деловые качества в профессиональной деятельности; – механизмы взаимопонимания в общении; – основы психологии производственных отношений; – основы управления и конфликтологии; – антикоррупционная политика, антикоррупционное поведение;

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	48
в том числе	
теоретическое обучение	24
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифзачета	2

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
1	2	3	4
Тема 1 Основные категории этики и культуры делового общения	Содержание учебного материала	8	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1.
	1. Общее понятие об этической культуре. 2. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Роль морали в формировании личности. 3. Теория этики общения: этические принципы, ценности, нормы		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1 Нравственная культура личности.		
Тема 2. Семейное. Культура общения полов.	Содержание учебного материала	10	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,
	1. Семья – источник нравственных отношений. 2. Психология взаимоотношений мужчины и женщины.		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 2 Родословная моей семьи. Практическое занятие № 3 Социальные роли человека. Жизнь, как смена социальных ролей. Практическое занятие № 4 Семья и ее роль в обществе		
Тема 3. Психологические особенности личности в деловом	Содержание учебного материала	14	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04,
	1. Понятие общения в психологии. 2. Особенности и механизмы взаимодействия в процессе общения. 3. Основные приемы управления вниманием.		

общении	4.Индивидуальные особенности личности в деловом общении: темперамент, характер		ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1.
	<i>В том числе практических занятий</i>	6	
	Практическое занятие № 5 Влияние личностных психологических качеств на общение.		
	Практическое занятие № 6 Составление ситуационных задач по саморегуляции поведения в ПД. Практическое занятие № 7 Составление памятки «Правила общения с коллегами с разными типами темперамента».		
Тема 4. Особенности управления конфликтами в деловом общении	Содержание учебного материала	8	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1.
	1. Конфликты: сущность, понятия, виды. 2. Типы и причины возникновения конфликтов 3. Структура и типология конфликта.		
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 8 Деловая игра «Конфликты в деловом общении».		
Тема 5. Антикоррупционное поведение	Содержание учебного материала	4	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1.
	1. История изучения коррупции в философии и психологии.		
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 9 Место и роль антикоррупционного поведения в профессиональной этике.		
Самостоятельная работа		2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет «социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием, в соответствии с приложением 3 ООП-П.

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

2. Мир этикета [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etiquette.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронно – библиотечная система BOOK.ru [Электронный ресурс]. – Режим доступа: book.noreplyuser@book.ru, свободный. – Загл. с экрана.

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);.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
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.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии
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.		