

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
к ОПОП-II по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ».....	2
«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ» .....	15
«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	29
«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА».....	Ошибка! Закладка не определена.
«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ» .....	71
«ЕН.01 ХИМИЯ» .....	82
«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ» .....	104
«ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»....	118
«ОПЦ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ».....	136
«ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ».....	162
«ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ» .....	182
«ОПЦ.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА».....	200
«ОПЦ.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ» .....	219
«ОПЦ.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / ТЕХНОЛОГИИ РАБОТЫ С ИНФОРМАЦИЕЙ» .....	233
«ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА».....	252
«ОПЦ.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	268
«ОПЦ.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ».....	288
«ОПЦ.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА» .....	305
«ОПЦ.12 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИИ» .....	319
«ОПЦ.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОРЯЧИХ И ХОЛОДЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» .....	333
«ОПЦ.14 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ».....	363

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Т.И. Савчук, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024г.

Председатель ЦМК «СГ»

\_\_\_\_\_ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

©) Савчук Т.И. – автор-составитель

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>5</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>5</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>13</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>13</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

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

Цель дисциплины «Основы философии»: формирование целостного мировоззрения, устойчивых убеждений, принципов и норм поведения.

Дисциплина «Основы философии» включена в *обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы*

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i><b>Код ОК, ПК</b></i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<i><b>ОК 02</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных,</li> </ul>

		<p>графические редакторы, информационно-поисковые системы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
<i>ОК 03</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
<i>ОК 05</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
<i>ОК 06</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
<p><i>OK</i> <i>09</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	30	8
теоретических занятий,	22	
лабораторных и практических занятий	8	8
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>8</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
<b>Введение. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			<b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	1.	Введение Философия, ее смысл, функции и роль в обществе	1	О.1. с. 3-18	
<b>Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени</b>				<b>24</b>	
<b>Тема 1.1. Философия античного мира и Средних веков</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			4	
	2.	Философия античного мира. Натурфилософский, классический и эллинистический периоды. Философские школы. Философия Сократа, Платона, Аристотеля.	1	О.1. с.19-57	
	3.	<b>Практическое занятие №1</b> Защита презентации: «Особенности античной философии». Доклад: «Философы средневековья»	1	О.1. с. 19-57	
	4.		1	О.1. с. 19-57	
<b>Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения и Нового времени</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			6	
	5.	Философия эпохи Возрождения. Гуманизм. Антропоцентризм Роль Реформации в духовном развитии Западной Европы	1	О.1.с. 79-86.	
	6.	Философы Возрождения Философия Нового времени. Рационализм и эмпиризм. Философы Нового времени Френсис Бэкон: «Учение об идолах». Рене Декарт	1	О.1.с. 79-86 О.1.с. 86 – 92 с.101-115 О.1.с. 86 - 92	
<b>Тема 1.3. Немецкая классическая и постклассическая</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			6	
	7.	Характерные особенности немецкой классической философии. Основные положения философских концепции И.Канта, И.Гегеля, Л.Фейербаха.	1	Д.и.1. с.121-125 с.129-133	

<b>философия XIX - XXвв</b>		Историческое значение немецкой классической философии.			
	8.	Предпосылки возникновения марксистской философии. Диалектический материализм, его категории и содержание Историческое значение марксистской философии и ее влияние на современную философию	1	Д.1. с. 138-140 Выполнить СР	
	Самостоятельная работа обучающихся №1 Проработка конспектов лекции Подготовка сообщений на тему: «Философы классической философии XIX-XX вв.»			2	
<b>Тема 1.4. Русская философия XIX-XXвв</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			4	
	9	Этапы развития русской философии, ее школы и течения.	1	Д.1 с.151-156	
	10	Славянофилы, западники. Проблема человека. Русская идея	1	Д.1 с.156-167	
	11	<b>Практическое занятие №2</b> Русские религиозные философы о двойственной природе человека» Философские воззрения великих русских писателей Ф.М.Достоевского, Л.Н.Толстого	1	Подготовить сообщения	
	12		1	Подготовить сообщения	
<b>Тема 1.5. Современная философия</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			4	
	13	Основные направления философии XX века: позитивизм, неопозитивизм, прагматизм, экзистенциализм, герменевтика. Философия бессознательного З.Фрейда, «архетипов» К.Юнга	1	Д.1 с.142-146	
	14	Философия К.Ясперса: свобода, «пограничная ситуация» Подготовка докладов	1	Д.1. с. 144-149	
<b>Раздел 2. Человек – сознание – познание</b>				<b>10</b>	
<b>Тема 2.1. Человек как главная философская проблема</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			4	
	15	Теория происхождения человека, проблема сущности человека в истории философии	1	О.1. с. 171-184	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	16	Соотношение понятий «человек», «индивид», «личность», «индивидуальность».	1	Д.1. с.373-380	
	17		1	О.1. с.171-184	

	18	<b>Практическое занятие №3</b> Составление сравнительной таблицы понятий: «человек», «индивид», «личность», «индивидуальность»	1	О.1. с.171-184	
<b>Тема 2.2. Проблема сознания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			2	
	19	Философские и научные концепции о природе и структуре сознания. Отражение как всеобщее средство материи.	1	О.1. с. 216-260	
	20	Сущность и структура сознания. Три формы самосознания	1	О.1. с. 216-260	
<b>Тема 2.3. Учение о познании</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			4	
	21	Сущность процесса познания. Чувственное, рациональное и интуитивное познание.	1	О.1 с.185-195	
	22	Специфика научного познания. Уровни научного познания: теоретический, эмпирический	1	Подготовиться к ПЗ	
	23	<b>Практическое занятие №4</b> Защита рефератов и презентаций. Основные категории диалектики Основные законы диалектики	1	Выполнить презентации	
	24		1	Выполнить презентации	
<b>Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)</b>				<b>8</b>	
<b>Тема 3.1. Научная картина мира и искусство</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			4	
	25	Основные категории научной картины мира. Научные конструкции Вселенной и философские представления о месте человека в космосе. Искусство как феномен, организующий жизнь. Талант и гений, соотношения гения и гениальности. Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства	1	О.1. с.236-242	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	26	Талант и гений, соотношения гения и гениальности. Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства	1	Лекционный материал	
<b>Тема 3.2. Философия и Религия. Философия и история</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			4	
	27	Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного. Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. Противоречия между религиями. Кризис религиозного мировоззрения	1	О.1.с.245-251	

	28	Психологические корни религии. Социологические корни религии. Философская концепция (Г.Гегель, К.Маркс, П. Сорокин и др.).	1	О.1.с.245-251	
<b>Раздел 4. Социальная жизнь</b>				<b>2</b>	
<b>Тема 4.1. Глобальные проблемы современности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			<b>2</b>	
	29	Будущее нашей цивилизации. Угроза уничтожения жизни на Земле. Завершение эпохи потребительского отношения к природе	1	Д.1 с. 451-457	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	30	Глобальные проблемы современности. (Подготовить презентацию)	1	Подготовить СР	
	Самостоятельная работа обучающихся №2 Проработка учебной литературы Проработка конспектов лекции Глобальные проблемы современности. (Подготовить презентацию)			2	
	<b>31-32 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>				<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Перцев, А.В. История философии: учебное пособие для СПО / Перцев, А. В. Звиревич, В. Т. Емельянов, Б. В. [и др.] ; под редакцией Перцева, А.В. – 2-е изд. –Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 320 с. – ISBN 978-5-4488-0459-5, 978-5-7996-2865-9. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/87812.html>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Кальной, И.И. Философия. Учебник. 2-е изд., переработанное и существенно дополненное – Симферополь, Бизнес-Информ, 2010. Текст: непосредственный

2. Абачиев, С.К. Социальная философия: учеб.пособие /Абачиев, С.К. – Ростов на Дону: Феникс, 2012. Текст: непосредственный

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знания:</p> <p>1.Основные категории и понятия философии;</p> <p>2.Роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>3. Основы философского учения о бытии.</p> <p>4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира.</p> <p>6.Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.</p> <p>7.О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.</p>	<p>-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат;</p> <p>-четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;</p> <p>-приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции;</p> <p>-объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии;</p> <p>-проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления;</p> <p>-четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- аналитическая работа с оригинальными текстами;</p> <p>- домашняя работа творческого и проблемного характера;</p> <p>- Написание рефератов</p> <p>- Тестирование</p> <p>- Написание философского эссе</p>
<p>Умения:</p> <p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания,</p>	<p>-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским</p>	<p>-устный опрос;</p> <p>-контроль представления выполнения</p>

<p>ценностей, свободы и смысла жизни как основа формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p>проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; - работа с философским словарем и оригинальными текстами; - оценка выступлений на семинарах; - защита реферативных работ; - дифференцированный зачет</p>
--	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общегуманитарных, социально-экономических дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Зарезина Е.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.  
Председатель ЦМК «СГ»  
\_\_\_\_\_ Ярцева В. В.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.  
Методист: Донченко Я.А.  
\_\_\_\_\_



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>17</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>18</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>18</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>18</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>21</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>21</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>22</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>27</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>27</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>27</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>27</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

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

Цель дисциплины «История России»: формирование компетенций обучающегося способствующих пониманию особенностей российского исторического развития на общемировом фоне, вклада России в развитие мировой цивилизации, ее роль в разрешении крупных международных конфликтов, влияния в мировой политике в целом, проблем необходимости реагирования на общеисторические вызовы.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<i>ОК 02</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
<i>ОК 03</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
<i>ОК 05</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
<i>ОК 06</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
<p><i>OK</i> <i>09</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	
--	---	--

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знания необходимости проведения СВО , задачи СВО( денацификация и демилитаризация Украины и т.д.). Истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации	Тема 3.4 Россия и мировые интеграционные процессы Тема 3.5. История антироссийской пропаганды Тема 3.6 Развитие культуры в России. Перспективы развития РФ в современном мире. Тема 3.7 Слава русского оружия Тема 3. 8 Глобализация и ее последствия, международные отношения. Тема 3.9 Россия. XXI век	12 часов	для более глубокого и детального ознакомления обучающихся в связи с особенностями проведения СВО (специальной военной операции) и санкционной политики

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	8
теоретических занятий,	34	
лабораторных и практических занятий	8	8
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>8</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. «Россия – священная наша держава»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	
<b>Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собираение русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	2	
<b>Тема 3. Смута и её преодоление</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02

<b>Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси</b>	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
<b>Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
<b>Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
<b>Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
<b>Тема 8. Гибель империи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09

	мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения		
<b>Тема 9. От великих потрясений Великой Победе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	6	
<b>Тема 10. «Вставай, страна огромная»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	4	
<b>Тема 11. В буднях великих строек</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	4	
<b>Тема 12. От перестройки кризису,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа.	4	



<b>кризиса к возрождению</b>	Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России		ОК 09
<b>Тема 13. Россия. XXI век</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников</p>	<p><b>4</b></p> <p>4</p>	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09</p>
<b>Тема 14. История антироссийской пропаганды</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии</p>	<p><b>4</b></p> <p>4</p>	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09</p>

<b>Тема 15. Слава русского оружия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	4	
<b>Тема 16. Россия сегодня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации. Специальная военная операция ее причины ,цели , задачи	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка конспекта	4	
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин; оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 256 с.

2. Артемов В.В. История Отечества : С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 384 с

3. История России(1946 г. - начало XXIв.), учебник для общеобразовательных организаций: в 2 частях,11 класс/под редакцией А.В.Торкунова- 2-е издание, стер.-М.: «Просвещение», 2022-260с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

2. Орлов А.С. История России [Текст] : учебник / А.С. Орлов ,В.А. Георгиев . - М. : Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов ,В.А. Георгиев

3. Сахаров А.Н. История России: с древнейших времен до конца XVII века [Текст] : учебник / Сахаров А.Н., Буганов В.И. - 19-е изд. - М. : Просвещение, 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-09-031323-0.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</li> <li>- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;</li> <li>- назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уверенно перечисляет конкретные события</li> <li>- правильно описывает события и называет причины;</li> <li>-точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам;</li> <li>-оценивает международную значимость деятельности организаций;</li> <li>-грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии;</li> <li>-четкость и правильность ответов на вопросы;</li> <li>-дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- выполнение тестовых заданий</li> <li>- выполнение индивидуальных заданий</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли</p>		
<p>Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель английского языка ГБПОУ РК «РКИГ» Мамонтова Е.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК «СГ»

\_\_\_\_\_ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист Донченко Я. А. \_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>31</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>32</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>32</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>32</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>35</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>35</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>36</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>49</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>49</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>49</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>49</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<i>ОК 02</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические</li> </ul>



		<p>редакторы, информационно-поисковые системы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
<i>OK 03</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
<i>OK 05</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
<i>OK 06</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
<p><i>OK</i> <i>09</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	140	140
теоретических занятий,	-	
лабораторных и практических занятий	140	140
Самостоятельная работа	10	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета/ экзамена</i> )	2+12	
<b>Всего</b>	<b>164</b>	<b>140</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Введение в индустрию общественного питания			22		
Тема 1.1. Категории кейтеринга	1	Практические занятия. Категории общественного питания.	1	О. 1, стр. 4, упр.3;	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	2	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Образование. Употребление определенных глаголов.	1	О.2, раздел 1, стр.2, конспект; выучить правила.	
	3	Площадки кейтеринга.	1	О.1, стр.5, упр.7; глоссарий – стр.7 (выписать слова)	
	4	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Особенности употребления.	1	О.2, раздел 1, стр. 3, упр. 1.3 – 1.4	
	5	Обслуживание.	1	О.1, стр.5, упр.8. Ролевая игра. Глоссарий: выучить слова.	
	6	Точки общественного питания.	1	О.1, стр.6, упр.9; ответить на вопросы по тексту	
	7	Исследования услуг общественного питания в вашем регионе	1	О.1, стр.7, упр.11; написать короткую запись для онлайн-гида об услугах	

				кейтеринга доступных в вашем городе
	8	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Проверка домашнего задания. Тест.	1	Конспект. Повторить правила.
Тема 1.2 Ресторан: знакомство с персоналом.	9	Практические занятия Работники кухни. Роли и обязанности	1	О.1, стр .9, упр.4, составить диаграмму.
	10	Настоящее простое время (Present Simple (I do))	1	О.2, раздел 2, стр.5, упр. 2.3 – 2.5
	11	Обслуживающий персонал. Роли и обязанности.	1	О.1, стр .9, упр.5, написать краткую должностную инструкцию
	12	Настоящее простое время (Present Simple (I do)). Образование.	1	О.2, раздел 2, стр.4, конспект; выучить правила
	13	Анкеты сотрудников.	1	О.1, стр .10, упр.7, выучить диалоги; глоссарий – стр.11 (выписать слова)
	14	Настоящее простое время (Present Simple (I do)). Проверка домашнего задания. Тестирование.	1	Конспект; выучить правила.
	15	Разговоры в ресторане.	1	О.1, стр .11, упр.8. Ролевая игра. Глоссарий: выучить слова.
	16	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Сравнительное употребление времен.	1	Конспект. О.2 , раздел 3, стр.6. Повторить правила
Тема 1.3. Униформа. личная Гигиена.	17	Практические занятия Знакомство с одеждой кухонного персонала	1	О.1, стр. 12, упр.3 – 4. Глоссарий, стр 15, выписать слова.

	18	Настоящее простое и настоящее длительное время. Сравнительное употребление времен	1	О.2, раздел 3, стр.7, упр.3.2	
	19	Правила кухни.	1	О.1, стр.13, упр.7; выучить диалог	
	20	Гигиеническая символика.	1	О.1, стр.14, упр.9. Тест. Глоссарий, стр 15, выучить слова.	
	21	Личная гигиена на кухне.	1	О.1, стр.15, упр.11. Нарисовать (создать) плакат «Правила поведения на кухне»: 5 основных правил	
	22	Контрольная работа по разделу 1	1	Повторить правила и лексику.	
	Самостоятельная работа Отработка навыков диалогической речи.		2		
Раздел 2. Кухня. Практические занятия			22		
Тема 2.1. На кухне.	23	Дизайн кухни	1	О.1, стр. 16, упр.3.	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	24	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Повторение настоящих времен.	1	О.2, раздел 4, стр.8, конспект; выучить правила.	
	25	Кухонные зоны	1	О.1, стр. 17, упр.4 -5. Глоссарий, стр. 19, выписать слова.	
	26	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Сравнение времен.	1	О.2, раздел 4, стр.9	
	27	Кухонная техника и оборудование	1	О.1, стр. 18, упр.9. .	

28	Простое прошедшее (I did). The Past Simple Tense	1	О.2, раздел 5, стр.10, конспект; выучить правила.
29	Кухонные инструменты	1	О.3, стр. 10, упр.2-3.
30	Кухонные инструменты	1	О.3, стр. 11, упр.6 - 7, выучить диалог.
31	Прошедшее длительное (I was doing)	1	О.2, раздел 6, стр.13, упр.6.3 – 6.4
32	Кухонная утварь	1	О.3, стр. 12, упр.1-2.
33	Сравнительное употребление времен. Тестирование. Простое настоящее и прошедшее. Настоящее и прошедшее длительное.	1	Конспект, повторить правила и лексику.
34	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	1	
35	Кухонная утварь	1	О.3, стр. 13, упр.6 - 7, выучить диалог.
36	Имя существительное. Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.	1	О.2, раздел 69, стр.138, конспект; выучить правила.
37	Кухонная посуда	1	О.3, стр. 14, упр.2-3.
38	Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.	1	О.2, раздел 69, стр.139 упр. 69.2 – 69.3
39	Кухонная посуда	1	О.3, стр. 15, упр. 6 - 7, выучить диалог.
40	Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Проверка домашнего задания.	1	О.2, раздел 70, стр.140, конспект; выучить правила.

	41	Контрольная работа по итогам семестра	1		
	42	Кухонные принадлежности	1	О.1, стр. 19, упр.10.	
	43	Кухонная техника	1	О.3, стр. 16, упр.2-3. Глоссарий, стр. 19, выучить слова.	
	44	Кухонная техника	1	О.3, стр. 17, упр.6 - 7, выучить диалог.	
	45	Технические данные	1	О.1, стр. 18, упр.9: ответить на вопросы по тексту.	
	46	Контрольная работа по разделу 2	1	Повторить правила и лексику	
Раздел 3. Различные продукты питания и способы приготовления пищи. Практические занятия			30		
Тема 3.1. Разные продукты питания.	47	Еда. Виды продуктов.	1	О.1, стр. 20, упр.2, (1 – 1/2)	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	48	Исчисляемые существительные с артиклями a /an и местоимением some	1	О.2, раздел 71, стр.142, конспект; выучить правила.	
	49	Еда. Виды продуктов.	1	О.1, стр. 20, упр.2, (2 – 1/2)	
	50	Исчисляемые существительные с артиклями a /an и местоимением some	1	О.2, раздел 71, стр.143, упр.71.3	
	51	Питательные вещества	1	О.1, стр. 21, упр.4; глоссарий, стр 23, выписать слова.	
	52	Определенный и неопределенный артикли.	1	О.2, раздел 72, стр.144, конспект; выучить правила.	



Тема 3.2 Различные способы приготовления	53	Здоровое сбалансированное питание	1	О.1, стр. 21, упр.5; написать: что вы едите каждый день и составить вопросы для собеседника
	54	Определенный и неопределенный артикли.	1	О.2, раздел 72, стр.145, упр. 72.2 – 72.3
	55	Методы приготовления пищи. Подготовка ингредиентов.	1	О.3, стр.18, упр.2-3
	56	Имена с артиклями и без артикля. Географические названия.	1	О.2, раздел 77, стр.154, конспект; выучить правила.
	57	Методы приготовления пищи. Основные действия.	1	О.3, стр.19, упр.4, 7, выучить диалог
	58	Имена с артиклями и без артикля. Географические названия. Тест.	1	О.2, раздел 77, стр.155
	59	Приготовление десертов.	1	О.3, стр.20, упр.2-3
	60	Имена с артиклями и без артикля. Названия улиц, театров, магазинов, банков, отелей.	1	О.2, раздел 78, стр.156, конспект; выучить правила.
	61	Приготовление десертов.	1	О.3, стр.21, упр.4, 7, выучить диалог
	62	Имена с артиклями и без артикля. Названия улиц, театров, магазинов, банков, отелей. Тестирование.	1	О.2, раздел 78, стр.156, упр.78.3
	63	Ароматизаторы	1	О.3, стр.22, упр.2-3
	64	Единственное и множественное число существительных.	1	О.2, раздел 79, стр.158, конспект; выучить правила.

	65	Ароматизаторы	1	О.3, стр.23, упр.4, 7, выучить диалог	
	66	Единственное и множественное число существительных.	1	О.2, раздел 79, стр.15, упр. 79.3 – 79.4	
	67	Типичный английский рецепт.	1	О.1, стр. 22, упр.8; глоссарий, стр. 23, выучить слова.	
	68	Единственное и множественное число существительных. Тестирование.	1	Конспект. Раздаточный материал.	
	69	Рецепт: Грибы на гриле с сыром. Сравнение методов приготовления.	1	О.1, стр. 23, упр.9; записать аудио рецепта	
	70	Цепочка существительных / Noun Chains. Конструкция существительное +существительное.	1	О.2, раздел 80, стр.160, конспект; выучить правила.	
	71	Популярный рецепт твоего региона.	1	О.1, стр. 23, упр.12; написать рецепт	
	72	Цепочка существительных / Noun Chains. Конструкция существительное +существительное.	1	О.2, раздел 80, стр.161, упр. 80.3, раздаточный материал.	
	73	Питание.	1	О.3, стр.32, упр.2-3	
	74	Что важно для сбалансированной диеты?	1	О.3, стр.33, упр.7, выучить диалог	
	75	Введение в меню по питанию.	1	О.3, стр.33, упр.9, заполнить бланк ( запись) о заказе	
		Самостоятельная работа обучающихся: Поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.	2		
Раздел 4. Меню. Приготовление пищи. Практические занятия			22		
Тема 4.1. Подготовка меню.	76	Типы меню и блюд.	1	О.1, стр. 24, упр.2 (вторая часть), упр.3	ОК 02 ОК 03

	77	Настоящее совершенное время (I have done). Образование.	1	О.2, раздел 7, стр.14, конспект; выучить правила.	ОК 05 ОК 09
	78	Меню ресторана.		О.1, стр. 25, упр.5; выучить диалог	
	79	Настоящее совершенное время (I have done).	1	О.2, раздел 7, стр.15, упр. 7.4	
	80	Различные виды меню.	1	О.1, стр. 26, упр.8-9; гlossарий, стр. 27, выписать слова.	
	81	Настоящее совершенное время (I have done). Вопросительные предложения.	1	О.2, раздел 8, стр.16, конспект; выучить правила.	
	82	Какое меню предпочитаете Вы?	1	О.1, стр. 27, упр.11; составить меню; с	
Тема 4.2. Приемы подачи еды.	83	Различные приемы подачи еды.	1	О.1, стр. 28, № 2 (вторая половина текста), упр.3	
	84	Настоящее совершенно-длительное время (I have been doing). Образование.	1	О.2, раздел 9, стр.18, конспект; выучить правила.	
	85	Преимущества и недостатки обслуживания	1	О.1, стр. 28, упр.3.	
	86	Настоящее совершенное и настоящее совершенно- длительное время (I have been doing and I have done)	1	О.2, раздел 10, стр.20, конспект; выучить правила.	
	87	Мой будущий ресторан	1	О.1, стр. 29, упр.5. Гlossарий, стр. 31, выписать слова.	

88	Настоящее совершенное и настоящее совершенно-длительное время (I have been doing and I have done). Сравнение употребления времен.	1	О.2, раздел 10, стр.20, упр. 10.3
89	Обязанности официантов	1	написать эссе о типе обслуживания для вашего будущего ресторана
90	Притяжательный падеж существительных.	1	О.2, раздел 81, стр.162, выучить правила; конспект.
91	Правила обслуживания. Виды посуды, столовых приборов, сервировочных тарелок и блюд	1	О.1, стр. 29, упр.8, составить список услуг, которые должен оказать официант клиенту.
92	Притяжательный падеж существительных.	1	О.2, раздел 81, стр.163, упр. 81.3 – 81.4
93	Общие правила подачи еды		О.1, стр. 30, упр.11. Глоссарий, стр. 31, выучить слова.
94	Простое прошедшее и настоящее совершенное (1). Сравнительное употребление времен (I did / I have done)	1	О.2, раздел 13, стр.26-27
95	Как предъявить счет?	1	О.1, стр. 31, упр.14, выучить диалог
96	Официант и клиент	1	Ролевая игра. О.1, стр. 31, упр.15
97	Контрольная работа по разделу 4	1	Повторить правила и лексику
	Самостоятельная работа обучающихся: Сочинение по теме.	2	

Раздел 5. Безопасность продуктов и меры безопасности на кухне Практические занятия			7		
Тема 5.1. Безопасность пищевых продуктов	98	Безопасность пищевых продуктов	1	О.3, стр. 28, упр.2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	99	Простое прошедшее и настоящее совершенное (2). Сравнительное употребление времен (I did и I have done)	1	О.2, раздел 14, стр.28, конспект, выучить правила	
	100	Беседа владельца ресторана и инспектора, проверяющего качество еды	1	О.3, стр. 29, упр.7, выучить диалог	
	101	Простое прошедшее и настоящее совершенное (2). Сравнительное употребление времен.	1	О.2, раздел 14, стр.29, упр. 14.3 – 14.4	
Тема 5.2. Безопасность на кухне	102	Как избежать травм на кухне?	1	О.3, стр. 30, упр.3	
	103	Тестирование на времена действительного залога.	1		
	104	Разговор 2-х поваров о травматизме на рабочем месте	1	О.3, стр. 31, упр.7, выучить диалог	
Раздел 6. Места общественного питания. Практические занятия			16		
Тема 6.1. В ресторане.	105	Общепит в Москве. Поисковое чтение.	1	Выучить слова.	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	106.	Модальные глаголы. Can/Could/Would you ... ? etc. (Requests, offers, permission and invitation s)	1	О.2, раздел 37, стр.74- 75	
	107.	В ресторане. Совершенствование навыков диалогической речи.	1	О.4 стр. 32 составить диалог.	
	108.	Пассивный залог. Простые времена	1	О.2, раздел 42, стр.84	
	109.	Составление меню. Совершенствование навыков репродуктивного письма.	1	О.4 стр.35, упр.4.	
	110.	Пассивный залог. Простые времена.	1	О.2, раздел 42, стр.85	
	111.	Пассивный залог. Простые времена. Проверка домашнего задания	1	О.2, раздел 42, стр.85	

	112.	Написание меню по образцу.	1	О.4 стр.36, написать меню.	
	113.	Поведение в ресторане. Изучающее чтение.	1	Выучить слова.	
	114.	В русском ресторане.	1	О.4 стр.72, составить диалог по образцу.	
	115.	Меню в русском ресторане.	1	О.4 стр.75, упр.2.	
Тема 6.2. В баре.	116.	Виды баров.	1	О.1 стр.36, упр.3. Глоссарий, стр.29 – выписать слова	
	117.	Пассивный залог. Длительные и совершенные времена	1	О.2, раздел 43, стр.86 - 87	
	118.	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	1		
	119.	Беседа официанта и клиента в баре.	1	О.1 стр.37, упр.5-6, выучить диалоги	
	120	Пассивный залог. Особенности употребления.	1	О.2, раздел 44, стр.88	
	121	Основные элементы оборудования бара.	1	О.1 стр.38, упр.10. Глоссарий, стр.29 – выучить слова	
	122	Пассивный залог. Особенности употребления.	1	О.2, раздел 44, стр.89	
Раздел 7. Международная кухня			9		
Тема 7.1. Информация о международной кухне.	123.	Практические занятия Факты о кухнях народов мира	1	О.1, стр. 32, упр.2 (первая часть)	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	124.	Прошедшее совершенное (I had done)	1	О.2, раздел 15, стр.30- 31.	
	125.	Изучение рецептов. Марокканская еда.	1	О.1, стр. 33, упр.2 (вторая часть); упр.3	

				О.1, стр. 33, упр.5. Глоссарий, стр. 35, выписать слова.	
	126.	Способы выражения будущего. Настоящее простое время для выражения будущего	1	О.2, раздел 19, стр.38-39	
	127.	Тв шоу. Приготовление основного блюда и десерта.	1	О.1, стр. 35, упр.10. Ролевая игра. Глоссарий, стр. 35, выучить слова.	
	128.	Способы выражения будущего. Настоящее длительное время	1	О.2, раздел 20, стр.40-41	
	129	Изучение рецептов украинской, японской и французской кухни	1	О.1, стр. 34, упр.5, перевод рецептов	
	130	Способы выражения будущего. Will/shall	1	О.2, раздел 21, стр.42-43	
	131	Контрольная работа по итогам семестра	1	Повторить правила и слова	
	132	Контрольная работа по итогам семестра	1		
		Самостоятельная работа. Презентация.	2		
Раздел 8. Знакомство с интернациональной кухней. Практические занятия			12		
Тема 8.1. Кухни народов мира.	133	Азиатская кухня.	1	О.5, стр.116, рецепт;	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
	134.	Разные способы выражения будущих действий.	1	О.2, раздел 23, стр.46-47	
	135.	Русская кухня. Ознакомительное чтение.	1	О.5, стр.102, упр.1.	
	136.	Модальные глаголы. Can, could and (be) able to Could (do) and could have (done)	1	О.2, раздел 26-27, стр.52-55	

137.	Украинская кухня. Аудирование с пониманием основной информации.	1	0.5, стр.102, упр.2.
138.	Модальные глаголы. Must and can't	1	0.2, раздел 28, стр.56-57
139	Традиционные блюда в Великобритании.	1	0.5, стр.102, упр.3.
140.	Модальные глаголы. May and might 1 May and might 2	1	0.2, раздел 29-30, стр.58-61
141	Итальянская кухня.	1	0.5, стр.112, упр.3.
142	Модальные глаголы. Have to and must Must mustn't needn't; Should 1, Should 2	1	0.2, раздел 31-32, стр.62-65, 66-69
143	Американская кухня.	1	0.5, стр.117, упр.2.
144	Еда в разных странах. .	1	Повторить слова
145	Еда в разных странах. .	1	Повторить слова
146	Контрольная работа по разделу 8	1	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		164	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering and Reception. – ESP Series, 2019. – 50 p.
2. Raymond Murphy. English Grammar in Use. Fourth Edition – Cambridge University Press. 2018. – 399 p.
3. V. Evans, J. Dooley, R. Hayley. Career Paths. Cooking. – Express Publishing, 2015. – 50 p.
4. Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И., Английский язык для специалистов сферы общественного питания (English for Cooking and Catering): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: «Академия», 2016. – 320 с.
5. Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник. - М.: КНОРУС, 2020. - 218 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Карпова Т.А. English for Colleges. Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А. Карпова. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015. – 320 с.
2. Шевелева С.А., Скворцова М.В. Деловая переписка на английском языке. 1000 фраз: Практическое пособие / С.А. Шевелева, М.В. Скворцова. – М.: Филоматис, 2016 – 145 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		

<p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	
---	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.4**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общегуманитарных, социально-экономических дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Волков А.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.  
Председатель ЦМК «ОГСЭ и ЕН»  
\_\_\_\_\_ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.  
Методист  
\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

© Волков А.В. – автор-составитель

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>53</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>54</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>54</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>54</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>54</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>55</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>69</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>69</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>69</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>69</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

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

Цель дисциплины «Физическая культура»: является формирование физической культуры личности, приобретение опыта творческого использования средств и методов физической культуры и спорта, создание устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу жизни и физическому самосовершенствованию, обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности студентов.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать
<i>ОК 08</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	148	136
теоретических занятий,	12	
лабораторных и практических занятий	136	136
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	10	
<b>Всего</b>	<b>164</b>	<b>136</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности</b>				
<b>Тема 1.1.1</b> Теория	<p align="center"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Инструктаж по охране труда. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Физическая культура и спорт как социальное явление, как явления культуры, как средство укрепления здоровья, профилактики профессиональных заболеваний и вредных привычек. Способы контроля и оценки индивидуального физического развития, физической подготовленности. Физические нагрузки и отдых как фактор воздействия на физическое развитие. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Основы методик развития основных физических качеств. Сущность и ценности физической культуры. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха.</p> <p>Олимпийское движение, его возникновение и развитие. Олимпийская философия и здоровый образ жизни. Международное спортивное движение.</p> <p>Физическая подготовка как важный фактор успешного становления в профессиональной сфере.</p> <p>Ознакомить учащихся с благоприятными периодами развития физических качеств. Помочь сформировать у учащейся молодёжи достойное отношение к сохранению и восстановлению своего здоровья посредством различных видов двигательной активности. Оказывать методическую и практическую помощь в подборе средств и методов физической подготовки. Исторические справки по видам спорта, правила соревнований по видам спорта, судейство, методическое, техническое и тактическое руководство осуществляется в процессе каждого занятия. Популяризация ВФСК ГТО среди студентов СПО</p>	<b>12</b>		ОК 08
1	Инструктаж по охране труда. Популяризация ВФСК ГТО среди студентов СПО.	1	Комплекс ОРУ	
2		1	Комплекс	

				ОРУ	
	3	Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха.	1	Комплекс ОРУ	
	4		1	Комплекс ОРУ	
	5	Олимпийское движение, его возникновение и развитие.	1	Комплекс ОРУ	
	6		1	Комплекс ОРУ	
	7	Физическая подготовка, как важный фактор успешного становления в профессиональной сфере	1	Комплекс ОРУ	
	8		1	Комплекс ОРУ	
	9	Гигиена и её основные задачи	1	Комплекс ОРУ	
	10		1	Комплекс ОРУ	
	11	Физическая культура и спорт как социальное явление	1	Комплекс ОРУ	
	12		1	Комплекс ОРУ	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Изучить требования инструкций. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики. Соблюдение оптимальных режимов суточной двигательной активности на основе выполнения физических упражнений. Изучение нормативов комплекса ГТО		<b>6</b>		
<b>Раздел2. Учебно – практические основы формирования физической культуры личности</b>			<b>96</b>		ОК 08
<b>Тема2.1.1</b> Легкая атлетика			<b>34</b>		
<i>Содержание учебного материала</i> Техника безопасности на уроках по легкой атлетике. Техника бега на короткие, средние, длинные дистанции (60м, 100метров, 500м, 1000м); с низкого, с высокого старта; по элементам бега, в целом. Техника эстафетного бега, передачи эстафеты. Прыжки в длину, многоскоки. Бег					



по пересеченной местности, интервальный бег, фартлек, равномерный, переменный, повторный, темповый, с изменением направления движения, бег в аэробной пульсовой зоне. Метание теннисного мяча в вертикальную и горизонтальную цели. Развитие выносливости, прыгучести, скоростно-силовых качеств, координации движений. Правила судейства соревнований. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия. Сдача контрольных нормативов			
<b>Практические занятия</b>			
13	Техника безопасности во время занятий лёгкой атлетикой. Специальная и общая подготовка в легкой атлетике:	1	Комплекс ОРУ
14	специальные упражнения бегуна. Опробывание техники спринтерского бега: в целом, по элементам бега. Интервальный бег	1	Комплекс ОРУ
15	Развитие скоростно-силовых качеств. Спринтерский бег по элементам бега: старт, стартовое ускорение, бег по	1	Комплекс ОРУ
16	дистанции, финиширование. Многоскоки	1	Комплекс ОРУ
17	Развитие скоростной выносливости. Повторение: техника низкого, высокого старта. Сдача контрольного норматива в	1	Комплекс ОРУ
18	беге на 60-100 м. Совершенствование техники прыжка в длину с места: по элементам прыжка, в целом	1	Комплекс ОРУ
19	Совершенствование техники низкого старта в спринтерском беге: установка стартовых колодок, последовательность	1	Комплекс ОРУ
20	выполнения команд, техника работы рук и ног. Развитие прыгучести, многоскоки. Интервальный бег	1	Комплекс ОРУ
21	Совершенствование техники эстафетного бега. Техника	1	Комплекс ОРУ
22	передачи эстафеты. Передача эстафеты на месте и в движении. Равномерный бег. Сдача контрольного норматива в прыжке в длину с места	1	
23	Закрепление двигательного навыка спринтерского бега (60 - 100м). Виды легкоатлетических метаний, СУ метателя.	1	Комплекс ОРУ
24	Метание теннисного мяча в вертикальные и горизонтальные цели: хват, отведение руки, скрестный шаг с одновременным отведением руки, метание теннисного мяча с места, с 1-3 шагов с разбега	1	Комплекс ОРУ

25	Обучение техническим особенностям бега на дистанции 200м с высокого старта: старт, стартовый разбег, вход в вираж, бег по виражу, выход с виража. Закрепление и совершенствование техники передачи эстафеты в соревновательной обстановке. ОФП	1	Комплекс ОРУ
26		1	Комплекс ОРУ
27	Техника и тактика бега на средние дистанции. Развитие общей выносливости (равномерный бег). Совершенствование техники метания теннисного мяча: на точность; на дальность. Развитие специальной выносливости, «интервальный бег». Сдача контрольного норматива в кроссовом беге 500м - девушки, 1000м - юноши)	1	Комплекс ОРУ
28		1	Комплекс ОРУ
29	Подбор разбега в метаниях. Метание т/мяча с полного разбега на дальность (на результат). Развитие общей выносливости. Кроссовая подготовка: бег по пересечённой местности с изменением направления движения, с заданиями, с изменением скорости бега	1	Комплекс ОРУ
30		1	Комплекс ОРУ
31	Специальные прыжковые упражнения. Многоскоки. Прыжки в длину с разбега (7 – 9 шагов разбега). Акцент на технически правильном выполнении набегания на планку и отталкивании с неё. ОФП	1	Комплекс ОРУ
32		1	Комплекс ОРУ
33	Метания. Специальные упражнения метателя. Метание гранаты (имитация) с места, с 3 шагов разбега. Обучение ритму полного разбега, подбор разбега. ОФП. Кроссовая подготовка	1	Комплекс ОРУ
34		1	Комплекс ОРУ
35	Специальные упражнения метателя. Метание гранаты с места, 3 шагов разбега с полного разбега (имитация). Челночный бег (опробывание). Фартлек	1	Комплекс ОРУ
36		1	Комплекс ОРУ
37	Развитие общей выносливости. Кроссовый бег (3 - 4км) по пересеченной местности без учёта времени Специальные упражнения бегуна. ОФП. ППФП (подвижные игры)	1	Комплекс ОРУ
38		1	Комплекс ОРУ
39		1	ОРУ

	40	Тестирование – челночный бег. Специальная физическая подготовка легкоатлета. ППФП, ОФП	1	Комплекс ОРУ	
	41	Правила соревнований. Судейство соревнований. Совершенствование техники передачи эстафеты.	1	Комплекс ОРУ	
	42	Совершенствование техники эстафетного бега. ППФП, Спортивная игра по упрощённым правилам	1	Комплекс ОРУ	
	43	Проведение учащимися комплекса разминки. Специальные упражнения легкоатлета. СФП. ОФП. Подвижные игры для развития быстроты, ловкости координации	1	Комплекс ОРУ	
	44		1	Комплекс ОРУ	
	45	Сдача контрольных нормативов: бег на короткие дистанции	1	Комплекс ОРУ	
	46	30 – 60 - 100м, прыжки в длину с места	1	ОРУ	
<b>Тема2.2.1-12</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>		
Спортивные игры. Волейбол	Техника безопасности во время занятий волейболом. Совершенствование техники: верхних и нижних передач; нижней и верхней прямой подачи мяча, приём мяча снизу после подачи. Двусторонняя игра с заданием. Совершенствование техники элементов волейбола в игровой и соревновательной деятельности Сдача контрольных нормативов. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия				
	<b>Практические занятия</b>				
	47	Спортивные игры как средство общей физической подготовки студентов. Техника безопасности в игре в волейбол. Правила игры. Стойки. Расстановка.	1	Комплекс ОРУ	
	48	Перемещения. Опробывание инвентаря. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу	1	Комплекс ОРУ	
	49	Закрепление навыков техники выполнения подач: нижней прямой, нижней боковой, верхней прямой. Подача мяча	1	Комплекс ОРУ	
	50	избранным способом, прием мяча после подачи. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Двусторонняя игра	1	Комплекс ОРУ	
	51	Совершенствование навыков приёма и передачи мяча двумя руками сверху, снизу. Закрепление навыков приёма мяча	1	Комплекс ОРУ	
	52	после подачи. Подача мяча избранным способом. Двусторонняя учебная игра. Обучение технике и тактике	1	Комплекс ОРУ	

		игры в защите; в нападении				
	53	Обучение технике и тактике игры в нападении. Обучение технике нападающего удара. Закрепление навыков приёма мяча после подачи. Учебная игра	1	Комплекс ОРУ		
	54		1	Комплекс ОРУ		
	55	Обучение технике и тактике игры в защите, техники блокирования, приёму мяча после "блока", приёму мяча после нападающего удара. Работа в парах, в колоннах, в кругу. Закрепление навыков игры в нападении. Учебная игра	1	Комплекс ОРУ		
	56		1	Комплекс ОРУ		
	57	Закрепление навыков техники и тактики игры в защите, техники блокирования, приёма мяча после "блока", приёма мяча после нападающего удара. Работа в парах, в колоннах, в кругу. Двусторонняя игра	1	Комплекс ОРУ		
	58		1	Комплекс ОРУ		
<b>Тема 2.3.1-12</b> Спортивные игры. Баскетбол	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>12</b>			
	Техника безопасности во время занятий баскетболом. Совершенствование техники: ведение мяча; стойка баскетболиста; передача мяча от груди двумя руками; ловля мяча одной и двумя руками; бросок по кольцу одной и двумя руками; отбор мяча (выбивание, вырывание). Двухсторонняя игра с заданиями. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия. Сдача контрольных нормативов.					
	<b>Практические занятия</b>					
	59	Теоретические сведения о мерах безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры в баскетбол. Основы техники владения мячом (дриблинг). Обучение стойкам, перемещениям, поворотам. Двухсторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ		
	60		1	Комплекс ОРУ		
	61	Закрепление навыков индивидуального владения мячом (дриблинг). Воспроизведение навыков приёма и передачи мяча двумя руками из различных исходных положений на месте, в движении, с отскоком от пола. Жесты судей. Двухсторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ		
	62		1	Комплекс ОРУ		
	63	Совершенствование передвижений и остановок игрока. Передача мяча различными способами на месте. Броски мяча по кольцу из различных исходных положений.	1	Комплекс ОРУ		
	64		1	Комплекс		

		Двусторонняя учебная игра.		ОРУ	
	65	Передача мяча различными способами в движении с сопротивлением. Ведение мяча с сопротивлением.	1	Комплекс ОРУ	
	66	Сочетание приёмов ведения, передачи, броска мяча. Совершенствование технических элементов игры в соревновательной ситуации (двусторонняя учебная игра)	1	Комплекс ОРУ	
	67	Совершенствование передвижений и остановок игрока. Сочетание приёмов ведения и броска (двойной шаг).	1	Комплекс ОРУ	
	68	Техника игры в защите. Зонная защита. Двусторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
	69	Сочетание приёмов ведения, передачи, броска мяча. Техника игры в нападении. Нападение против зонной защиты.	1	Комплекс ОРУ	
	70	Нападение через заслон. Развитие координационных качеств. Двусторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
<b>Тема2.4.1-14</b> Спортивные игры. Настольный теннис	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>12</b>		
	Техника безопасности на уроках по настольному теннису. Правила игры. Способы держания ракетки. Изучение игровых стоек. Техника перемещений. Подачи. Техника выполнения подачи. Техника приёма и удара по мячу. Техника и тактика игры в защите. Техника и тактика игры в нападении. Совершенствование техники и тактики игры в соревновательной ситуации				
	<b>Практические занятия</b>				
	71	Техника безопасности на занятиях настольным теннисом. Правила игры. Обучение игровым стойкам. Техника передвижений: скрестный ход, прыжковая техника передвижения, приставной шаг (ПШ), двушажный: (ДЛ) - слева, (ДП) - справа, одношажный: ОЛ - слева, ОП - справа	1	Комплекс ОРУ	
	72	Специальные упражнения теннисиста. Обучение способам держания ракетки (виды хватов). Индивидуальная работа над техническими навыками владения теннисной ракеткой. Подача. Техника выполнения подачи. Обучение правилам игры	1	Комплекс ОРУ	
	73	Техника выполнения подачи. Тактика игры, стили игры. Техника и тактика игры в нападении. Закрепление техники элементов игры в защите. Учебная игра. Правила	1	Комплекс ОРУ	
	74	Техника выполнения подачи. Тактика игры, стили игры. Техника и тактика игры в нападении. Закрепление техники элементов игры в защите. Учебная игра. Правила	1	Комплекс ОРУ	
	75	Техника выполнения подачи. Тактика игры, стили игры. Техника и тактика игры в нападении. Закрепление техники элементов игры в защите. Учебная игра. Правила	1	Комплекс ОРУ	
	76	Техника выполнения подачи. Тактика игры, стили игры. Техника и тактика игры в нападении. Закрепление техники элементов игры в защите. Учебная игра. Правила	1	Комплекс ОРУ	

		соревнований. Судейство		ОРУ	
	77	Закрепление техники элементов игры в нападении. Тактика игры, стили игры. Техника и тактика двухсторонней игры (игра в защите, игра в нападении). Учебная двухсторонняя игра.	1	Комплекс ОРУ	
	78		1	Комплекс ОРУ	
	79	Закрепление навыков двухсторонней игры в игровой, соревновательной ситуации. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Совершенствование техники элементов игры. Двухсторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
	80		1	Комплекс ОРУ	
	81	Оценка технических навыков владения теннисной ракеткой и элементами игры. Двухсторонняя учебная игра	1	Комплекс ОРУ	
	82		1	Комплекс ОРУ	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 2.5.1-18</b> Гимнастика	<p>Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Упражнения со свободными весами: гантелями, гириями. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний. Особенности составления комплексов утренней гигиенической гимнастики, атлетической гимнастики, комплексов круговой тренировки в зависимости от решаемых задач.</p> <p>Особенности использования данных видов гимнастики как средств физической подготовки.</p> <p>Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения, движения рук, ног. Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений. Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга.</p> <p>Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий. Техника безопасности на уроках по гимнастике. Представлена комплексами строевой подготовки. В основу легли прикладная и атлетическая гимнастика (упражнения на шведской стенке, с гимнастической скамейкой, на скакалке, с обручами, комплексы круговой тренировки). Сдача контрольных нормативов</p>				

		<b>Практические занятия</b>		
	83	Прикладная гимнастика: упражнения со скакалкой гимнастической палкой, на гимнастической скамейке.	1	Комплекс ОРУ
	84	Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений	1	Комплекс ОРУ
	85	Перестроения в колоннах, в шеренгах. ОРУ в движении. Теоретические сведения о системе тренировок с	1	Комплекс ОРУ
	86	отягощением. Наиболее доступные методы их реализации. Упражнения со свободными весами: гантелями, гириями	1	Комплекс ОРУ
	87	Гиревой спорт. Упражнения с гириями, гантелями. Эффективные методы тренировок. Развитие гибкости	1	Комплекс ОРУ
	88	средствами атлетической гимнастики. ППФП	1	Комплекс ОРУ
	89	Выполнение изученных и закреплённых двигательных навыков в процессе занятий атлетической гимнастикой (комплекса самостоятельно составленных упражнений). Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка.	1	Комплекс ОРУ
	90		1	Комплекс ОРУ
	91		1	Комплекс ОРУ
	92		1	Комплекс ОРУ
	93	Упражнения на турнике: подтягивание с отягощением, подъем ног к перекладине. Закрепление основных элементов техники упражнений- круговая тренировка. степ-аэробика, фитбол-аэробика, стретчинг-аэробика, пилатес	1	Комплекс ОРУ
	94		1	Комплекс ОРУ
	95	Строевые приемы, навыки четкого и слаженного выполнения совместных действий в строю Закрепление и выполнение основных приемов строевой подготовки Комплекс гимнастических упражнений.	1	Комплекс ОРУ
	96		1	Комплекс ОРУ
	97	Прикладная гимнастика: упражнения со скакалкой и на гимнастической скамейке, на шведской стенке. Сдача контрольного норматива: подтягивание на перекладине	1	Комплекс ОРУ
	98		1	Комплекс

				ОРУ	
<b>Тема2.6.1</b> Кроссовая подготовка	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>10</b>		
	Техника безопасности на уроках кроссовой подготовки. Разновидности интервального бега: челночный бег 10x10м; фартлек. Равномерный бег15-20 мин., переменный бег до 20 мин (сочетающий ускорения до 200м; девушки в сочетании с ходьбой до 20 мин.) и повторный бег на различные дистанции. Различные виды ходьбы. Самоконтроль функционального состояния–пульсометрия				
	<b>Практические занятия</b>				
	99	Сформировать представление о разновидностях интервальной циклической нагрузки (челночный бег 10x10 м, интегральный бег, фартлек), развитие скоростной выносливости Марш-бросок по пересеченной местности	1	Комплекс ОРУ	
	100		1	Комплекс ОРУ	
	101	Развитие выносливости в интервальном беге, беге по пересеченной местности. Отработка правильного дыхания. Сдача контрольного норматива 1000м-девушки, 2000м-юноши. Зачёт	1	Комплекс ОРУ	
	102		1	Комплекс ОРУ	
	103	Развитие выносливости в бег по пересечённой местности на 3 км-девушки и 5 км-юноши	1	Комплекс ОРУ	
	104		1	Комплекс ОРУ	
	105	Самоконтроль в кроссовом беге по пересечённой местности Подвижные игры	1	Комплекс ОРУ	
	106		1	Комплекс ОРУ	
	107	Тестирование в беге на дистанции 2 км - девушки и 3 км - юноши. Подвижные игры	1	Комплекс ОРУ	
108	1		Комплекс ОРУ		
<b>Раздел3.(ППФП) Профессионально-прикладная физическая подготовка</b>			<b>40</b>		ОК 08
<b>Тема3.1.</b> Сущность и Содержание ППФП	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>40</b>		
	Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Средства, методы и				



в достижении высоких профессиональных результатов	методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков, психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Рекреация, релаксация, аутотренинг, как способы восстановления психофизического состояния организма. Туризм, как средство ППФП 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Проведение и выполнение комплексов физических упражнений: производственной гимнастики, физкульт паузы, физкультминутки. 4. Самостоятельное проведение студентами комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста		
<b>Практические занятия</b>			
109		1	Комплекс ОРУ
110		1	Комплекс ОРУ
111	Меры безопасности на туристических маршрутах. Туризм как средство физического воспитания и ППФП.	1	Комплекс ОРУ
112	История развития туризма. Виды туризма.	1	Комплекс ОРУ
113	Организация и содержание проведения туристических путешествий.	1	Комплекс ОРУ
114	Врачебный контроль, профилактика травматизма, первая медицинская помощь.	1	Комплекс ОРУ
115	Поход (экскурсия)	1	Комплекс ОРУ
116		1	Комплекс ОРУ
117	Общее положение правил поведения в туристическом походе.	1	Комплекс ОРУ
118	Техника и «тактика» туризма. Организация и содержание проведения туристических	1	Комплекс ОРУ

119	путешествий. Врачебный контроль, профилактика травматизма, первая медицинская помощь. Поход (экскурсия)	1	Комплекс ОРУ
120		1	Комплекс ОРУ
121		1	Комплекс ОРУ
122		1	Комплекс ОРУ
123		1	Комплекс ОРУ
124		1	Комплекс ОРУ
125	Ориентирование на местности. Вязание узлов, установка палатки. Опасности в горах и их профилактика. Гипоксия и методы борьбы с ней. Климатические и погодные условия как риск - геофакторы. Оказание первой медицинской помощи. Рекреационный оздоровительный поход.	1	Комплекс ОРУ
126		1	Комплекс ОРУ
127		1	Комплекс ОРУ
128		1	Комплекс ОРУ
129		1	Комплекс ОРУ
130		1	Комплекс ОРУ
131	Методика разработки продуктовой раскладки похода. Одежда, обувь и экипировка туриста. Ориентирование на местности с компасом и без него. Азимут и его значение. (Поход-экскурсия)	1	Комплекс ОРУ
132		1	Комплекс ОРУ
133		1	Комплекс ОРУ
134		1	Комплекс ОРУ

	135		1	Комплекс ОРУ	
	136		1	Комплекс ОРУ	
	137		1	Комплекс ОРУ	
	138		1	Комплекс ОРУ	
	139	Оздоровительное и образовательное значение туризма. Личная гигиена, одежда и обувь туриста. Обеспечение техники безопасности в походе. Охрана окружающей среды. Поход (экскурсия)	1	Комплекс ОРУ	
	140		1	Комплекс ОРУ	
	141		1	Комплекс ОРУ	
	142		1	Комплекс ОРУ	
	143		1	Комплекс ОРУ	
	144		1	Комплекс ОРУ	
	145		1	Комплекс ОРУ	
	146		1	Комплекс ОРУ	
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	12		
<b>Тема3.2</b> Военно–прикладная физическая подготовка	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Строевая подготовка. Строевые приёмы, навыки чёткого и слаженного выполнения совместных действий в строю. Физическая подготовка. Преодоление полосы препятствий. Безопорные и опорные прыжки, перелезание, прыжки в глубину, соскакивания и выскакивания, передвижение по узкой опоре. Метания: на точность по горизонтальным и вертикальным мишеням, на дальность		+		

	<b>Практические занятия</b>			
	<p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения основных приёмов строевой подготовки.</p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники перестроения в колоннах, шеренгах, на месте, в движении.</p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники преодоления полосы препятствий.</p> <p>Туристические пешие переходы, походы одного дня. Укладка рюкзака, установка палатки, вязание туристических узлов «прямой», «восьмёрка», «ткацкий», преодоление водных, горных, лесных преград, техника и тактика передвижения на туристических маршрутах, спуск, подъём спортивным способом, траверс; оказание первой медицинской помощи условному пострадавшему</p>	+		
	<b>Всего:</b>	<b>164</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс: спортивный зал; оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей среднего профессионального образования] / А.А. Бишаева.- [7-е изд., стер.] - Москва: Академия, 2020. – 320с. – ISBN 978-5-4468-9406-2 - Текст: непосредственный

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

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции;</li> <li>прыжков в длину);</li> <li>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</li> </ul> <p><b>Спортивные игры.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>-техники спортивных игр (броски в кольцо, подачи, передачи),</li> <li>-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>-выполнения студентом функций судьи,</li> <li>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</li> </ul> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li> <li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</li> <li>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</li> <li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</li> </ul>
--	---	---

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.5**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Т.И. Савчук, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК «СГ»

\_\_\_\_\_ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

©) Савчук Т.И. – автор-составитель



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>73</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>74</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>74</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>74</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>75</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>75</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>77</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>80</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>80</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>80</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>80</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

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

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование у студентов комплекса психологических знаний, необходимых для развития профессионально важных качеств и значимых свойств личности.

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<i>ОК 03</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
<i>ОК 04</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
<i>ОК 05</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
<i>ОК 09</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>
---	---

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Уметь: Управлять конфликтами с клиентами	<b>Тема 10.</b> Приёмы расположения к себе. <b>Тема 11</b> Причины конфликтов в организации <b>Тема 12</b> Типология конфликтов <b>Тема 13</b> Понятие этики, морали, этикета в деловом общении	12	Запрос ООО «МРИЯ» для выработки умений решения конфликтных ситуаций с клиентами

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	6
теоретических занятий,	34	
лабораторных и практических занятий	6	6
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	

Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
Всего	<b>46</b>	<b>6</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
<b>Тема 1.</b> Общение. Структура и средства	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	
	1.	Определение общения. Стороны общения	1		О1. с. 9-25.
	2.	Средства общения. Виды общения	1		О1. с. 9-25.
<b>Тема 2.</b> Невербальные средства общения	<b>Содержание учебного материала</b>		4		
	3.	Основные каналы общения. Особенности невербального общения	1	О.1. с. 141-158	
	4.	Средства невербального общения	1	О.1. с. 141-158	
	5.	<b>Практическое занятие № 1.</b> Изучение индивидуально - психологических особенностей личности.	1	Составить характеристику	
	6.	Психологическое тестирование. Самодиагностика «Невербальное общение»	1	Составить характеристику	
<b>Тема 3.</b> Вербальное общение. Речевые формы общения	<b>Содержание учебного материала</b>		4		
	7.	Функции вербального общения. Виды вербального общения.	1	О1. с. 115-123.	
	8.	Речевые средства общения	1	О1. с. 115-123.	
	9.	Проведение психологической диагностики	1	О1. с. 115-123.	
	10.	Самооценки личности и уровня её притязаний.	1	О1. с. 115-123.	
<b>Тема 4.</b> Стили общения	<b>Содержание учебного материала</b>		2		
	11.	Стили общения. Группы общения	1	О1. с. 80-87.	
	12.	Техники эффективного знакомства	1	О1. с. 80-87.	
	<b>Содержание учебного материала</b>		4	ОК 03	

<b>Тема 5.</b> Манипулирование	13.	Понятие «манипуляция». Причины манипуляции.	1	О1. с. 80-87.	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	14.	Способы манипулирования людьми и как им противостоять?	1	О1. с. 80-87.	
	15.	Типы манипуляций в общении	1	Выполнить СР № 1	
	16.	Защита от манипуляций	1	Выполнить СР № 1	
	Самостоятельная работа № 1-2. Стереотипы в профессиональной деятельности.			2	
<b>Тема 6.</b> Механизмы межличностного восприятия	<b>Содержание учебного материала</b>			2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	17.	Что такое восприятие. Понятие о межличностном восприятии	1	О1. с. 207-215	
	18.	Механизмы межличностного восприятия	1	О1. с. 207-215	
<b>Тема 7.</b> Психологические защиты. Барьеры в общении	<b>Содержание учебного материала</b>			4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	19.	Что такое психологические защиты. Общие характеристики защитных механизмов	1	О1. с. 207-215	
	20.	Стратегии защиты. Барьеры в общении	1	О1. с. 207-215	
	21.	Построение конструктивного диалога в процессе общения	1	О1. с. 207-215	
	22.	Выработка коммуникативных умений и навыков	1	О1. с. 207-215	
<b>Тема 8.</b> Конструктивное общение. Контроль эмоций	<b>Содержание учебного материала</b>			2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	23.	Способы снижения эмоциональной напряженности	1	О1. с. 247-250	
	24.	Управление своими эмоциями и чувствами	1	О1. с. 247-250	
<b>Тема 9</b> Активное и пассивное слушание	<b>Содержание учебного материала</b>			6	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	25.	Умение слушать. Виды слушания Активное слушание. Пассивное слушание. Эмпатическое слушание	1	О1. с. 127-136	
	26.	Эмпатическое слушание Способы повышения качества передачи информации	1	О1. с. 127-136	

	27.	<b>Практическое занятие № 2.</b> Методы развития коммуникативных способностей	1	Провести деловую игру	
	28.		1	Провести деловую игру	
<b>Тема 10.</b> Приёмы расположения к себе. Самопрезентация.	<b>Содержание учебного материала</b>		4		
	29.	Понятие о самопрезентации. Знаки внимания	1	О1. с. 250-261.	ОК 03
	30.	Комплименты. Похвала и поддержка	1	О1. с. 250-261.	ОК 04
	31.	<b>Практическое занятие №3</b> Самопрезентация	1	Защита самопрезентации	ОК 05
32.	1		Защита самопрезентации	ОК 09	
<b>Тема 11</b> Причины конфликтов в организации	<b>Содержание учебного материала</b>		2		
	33.	Этапы разрешения конфликта. Основные приемы, необходимые для предотвращения конфликта.	1	О1. с. 327-332.	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	34.	Непроизводственные причины конфликтов. Кодекс повеления в конфликте.	1	О1. с. 327-332.	ОК 09
<b>Тема 12</b> Типология конфликтов	<b>Содержание учебного материала</b>		4		
	37.	Типы внутригрупповых конфликтов. Этапы возникновения и развития конфликта. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	1	О1. с. 333-336	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	38.	Рекомендации по наиболее эффективному использованию стратегий в ситуациях общения. Предупреждение и прогнозирование конфликтов.	1	Лекционный материал	ОК 09
<b>Тема 13</b> Понятие этики, морали, этикета в деловом общении	<b>Содержание учебного материала</b>		2		
	39.	Понятие этики, морали	1	О.1. с. 354-376	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	40.	Общечеловеческое значение моральных основ.	1	О.1. с. 354-376	
	Самостоятельная работа № 3-4. Подготовка сообщений по теме «Разнообразие национальных моделей общения, поведения и этикета		2		
	41-42	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2		
<b>Всего:</b>				<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Столяренко Л. Д. Психология общения [Текст]: учебник для колледжей / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 4-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2019. – 317, с. – ISBN 978-5-222-31565-1. Текст: непосредственный

2. Шеламова Г. М. Ш42 Деловая культура и психология общения : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – 18-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. ISBN 978-5-4468-8442-1 Текст: непосредственный

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения : учебник и практикум для академического бакалавриата / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 463 с. – (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-01527-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL

2. Леонов, Н.И. Психология общения. (Электронный ресурс): учебное пособие для СПО / Леонов, Н.И. – 5-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности;</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;</li> <li>-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.</li> <li>- приемы саморегуляции в процессе общения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениям и.</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации</li> <li>- намечает и описывает приемы саморегуляции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ</li> <li>-текущий контроль;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса.</li> <li>- самостоятельно и творческий подходит к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность на занятиях в группах;</li> <li>- применение техник эффективного общения;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>



	выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	
--	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.6**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ЕН.01 ХИМИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Ходыкина М.О

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК социально-гуманитарных дисциплин  
\_\_\_\_\_ Ярцева В. В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

©) Ходыкина М.О. – автор-составитель

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>84</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>85</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>85</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>85</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>91</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>91</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>92</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>102</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>102</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>102</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>102</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ»

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

Цель дисциплины «Химия»: изучение студентами основных понятий и законов химии; освоение основного материала по строению атомов, химической связи и закономерностям, связанным с периодическим законом и периодической системой элементов Д. И. Менделеева; изучение основ химической термодинамики и кинетики химических процессов; получение глубоких знаний по теории растворов и теории электрохимических процессов.

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного учебного цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--



	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> </ul>	
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	130	60
теоретических занятий,	70	
лабораторных и практических занятий	60	60
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	2+6	
<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>60</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объём, ак. ч.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>		<b>44</b>		
<b>Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	1. Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	1	О.1. с. 27-44	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7
	2. Законы термодинамики.	1		
	3. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	1	О.1. с. 57-64	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5
	4. Калорийность продуктов питания.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	5. Практическое занятие №1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	1	Оформить отчет	
6. Практическое занятие №2. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	1			
<b>Тема 1.2 Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	7. Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи.	1	О.1. с. 9-14, 20-26	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7
	8. Типы кристаллических решёток. Поверхностное натяжение. Вязкость.	1		
	9. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш).	1	Конспект	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5
	10. Сублимация, её значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, грибов, сыра, приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов.	1	Конспект	ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>4</b>		

**Тема 1.3**  
**Химическая**  
**кинетика и**  
**катализ**

11. Лабораторная работа №1. «Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры».	1	Оформить отчет	
12. Лабораторная работа №2. «Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры».	1		
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>		
13. Скорость и константа химической реакции. Закон действующих масс.	1	О.1. с.173-187, О.2. с. 231-239	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5
14. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.	1		
15. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания.	1	О.1. с.71-84, с.204-213	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
16. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	1		
<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
17. Лабораторная работа №3. «Изучение зависимости скорости химических реакций от различных факторов».	1	Оформить отчет	
18. Лабораторная работа №4. «Изучение зависимости скорости химических реакций от различных факторов».	1		
<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
19. Практическое занятие №3. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	1	Оформить отчет	
20. Практическое занятие №4. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	1		
<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
21. Лабораторная работа №5 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1	Оформить отчет	
22. Лабораторная работа №6 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1		
<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
23. Практическое занятие №5. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	1	Оформить	

	24. Практическое занятие №6. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	1	отчет	
	25. Практическое занятие №7. Решение уравнений реакций ионного обмена.	1	Оформить отчет	
	26. Практическое занятие №8. Решение уравнений реакций ионного обмена.	1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач на расчет константы скорости реакции.	<b>1</b>	Конспект	
<b>Тема 1.4</b> <b>Свойства растворов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	27. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость.	1	О.1. с.109-123	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7
	28. Экстракция, её практическое применение в технологических процессах.	1		
	29. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды.	1	Конспект	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5
	30. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.	1		
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	31. Лабораторная работа №7. «Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами».	1	Оформить отчет	
	32. Лабораторная работа №8. «Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами».	1		
<b>Тема 1.5</b> <b>Поверхностные явления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>		
	33. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции.	1	О.1. с.219-226	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6
	34. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ - твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	1		
	35. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.	1	Конспект	ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5
	36. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	1		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	1	Конспект	ОК 09-
	<b>37-38. Контрольная работа №1 по теме «Физическая химия»</b>	1 1		
<b>Раздел 2. Коллоидная химия</b>		<b>34</b>		
<b>Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
	39. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	1	О.1. с.214-216, 235-237	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7
	40. Дисперсные системы, классификация. Роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	1	Конспект	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
<b>Тема 2.2 Коллоидные растворы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	41. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.	1	О.2. с.47-53	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7
	42. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зольей.	1		ПК 4.1-4.6
	43. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.	1		ПК 5.1-5.6
	44. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	1	Конспект	ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 03
	45. Практическое занятие №9. Составление формул и схем строения мицелл.	1	Оформить отчет	ОК 04
	46. Практическое занятие №10. Составление формул и схем строения мицелл.	1		ОК 05 ОК 07
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		ОК 09
	47. Лабораторная работа №9. «Получение коллоидных растворов».	1	Оформить отчет	
48. Лабораторная работа №10. «Получение коллоидных растворов».	1			

<b>Тема 2.3</b> <b>Грубодисперсные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>		
	49. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	1	О.2. с.47-53	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	50. Эмульсии. Пены.	1		
	51. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	1		
	52. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	1	Конспект	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	53. Лабораторная работа №11. «Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов».	1	Оформить отчет	
	54. Лабораторная работа №12. «Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов».	1		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	<b>1</b>	Конспект		
<b>Тема 2.4</b> <b>Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17</b>		
	55. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	1	О.1. с.278-281	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	56. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС.	1	О.2. с.106-111	
	57. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.	1	Конспект	
	58. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	59. Практическое занятие №11. Химический состав пищевых продуктов. Определение химического состава представленных продуктов.	1	Оформить отчет	
	60. Практическое занятие №12. Химический состав пищевых продуктов. Определение химического состава представленных продуктов.	1	Оформить отчет	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>8</b>		
61. Лабораторная работа №13. «Изучение процессов набухания и студнеобразования».	1	Оформить отчет		



	62. Лабораторная работа №14. «Изучение процессов набухания и студнеобразования».	1		
	63. Лабораторная работа №15. «Качественная реакция на белок. Определение наличия белка в продукте при помощи качественной реакции».	1	Оформить отчет	
	64. Лабораторная работа №16. «Качественная реакция на углеводы. Определение наличия углеводов в продуктах питания при помощи качественной реакции».	1		Оформить отчет
	65. Лабораторная работа №17. «Изучение характерных свойств жиров».	1	Оформить отчет	
	66. Лабораторная работа №18. «Изучение характерных свойств жиров».	1		Оформить отчет
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	1	Конспект	
	<b>67-68. Контрольная работа №2 по теме «Коллоидная химия»</b>	<b>1</b> <b>1</b>		
<b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>		<b>68</b>		
<b>Тема 3.1 Качественный анализ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	69. Аналитическая химия, её задачи значение в подготовке технологов общественного питания.	1	О.3. с.6-13	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6
	70. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	1		
	71. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ.	1	О.3. с.83-93	ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	72. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.	1		
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>30</b>		
<b>Тема 3.2 Классификация катионов и анионов</b>	73. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов.	1	О.3. с.94-97	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	74. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	1	О.3. с.97-100	ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6

75. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков.	1	Конспект	ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
76. Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп.	1	О.З. с.100-110	
77. Амфотерность.	1	Конспект	
78. Групповой реактив на катионы третьей и четвертой аналитических групп, и условия его применения.	1	О.З. с.100-110	
79. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	1	Конспект	
80. Классификация анионов.	1	О.З. с.123	
81. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	1	Конспект	
82. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп.	1	О.З. с.123-131	
83. Систематический ход анализа соли.	1	Конспект	
<b>Практические занятия:</b>	<b>8</b>		
84. Практическое занятие №13. Органолептические исследования продуктов питания. Определение pH продуктов питания.	1	Оформить отчет	
85. Практическое занятие №14. Органолептические исследования продуктов питания. Определение pH продуктов питания.	1		
<b>Лабораторные работы:</b>	<b>14</b>		
86. Лабораторная работа №19. «Первая аналитическая группа катионов».	1	Оформить отчет	
87. Лабораторная работа №20. «Первая аналитическая группа катионов».	1		
88. Лабораторная работа №21. «Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы».	1	Оформить отчет	
89. Лабораторная работа №22. «Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы».	1		
90. Лабораторная работа №23. «Анализ смеси катионов второй аналитической группы».	1	Оформить отчет	
91. Лабораторная работа №24. «Анализ смеси катионов второй аналитической группы».	1		
92. Лабораторная работа №25. «Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы».	1	Оформить	

	93. Лабораторная работа №26. «Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы».	1	отчет	
	94. Лабораторная работа №27. «Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп».	1	Оформить отчет	
	95. Лабораторная работа №28. «Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп».	1		
	96. Лабораторная работа №29. «Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп».	1	Оформить отчет	
	97. Лабораторная работа №30. «Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп».	1		
	98. Лабораторная работа №31. «Анализ сухой соли».	1	Оформить отчет	
	99. Лабораторная работа №32. «Анализ сухой соли».	1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	<b>1</b>	О.3. с.111-112, 121-131	
<b>Тема 3.3</b> <b>Количественный анализ. Методы количественного анализа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	100. Понятие. Сущность методов количественного анализа.	1	О.3. с.165-170	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	101. Операции весового (гравиметрического) анализа.	1		
	102. Сущность и методы объемного анализа.	1	О.3. с.206-209	
	103. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы	1		
	104. Теория индикаторов.	1	Конспект	
	105. Сущность окислительно-восстановительных методов.	1	О.3. с.209	
	106. Значение окислительно-восстановительных методов в проведении химико-технологического контроля.	1	Конспект	
	107. Перманганатометрия и её сущность.	1	О.3. с.210-212	
	108. Йодометрия и её сущность.	1	О.3. с.213-215	
	109. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	1	О.3. с.215-220	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>		
110. Практическое занятие №15. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	1			

	111. Практическое занятие №16. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	1		
	<b>Лабораторные работы:</b>			
	112. Лабораторная работа №33. «Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей».	1		
	113. Лабораторная работа №34. «Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей».	1	Оформить отчет	
	114. Лабораторная работа №35. «Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации».	1		
	115. Лабораторная работа №36. «Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации».	1		
	116. Лабораторная работа №37. «Определение содержания хлорида натрия в рассоле».	1		
	117. Лабораторная работа №38. «Определение содержания хлорида натрия в рассоле».	1		
<b>Тема 3.4 Физико-химические методы анализа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>		
	118. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. Электрохимические методы анализа.	1	О.З. с.230-244, 274-285, 324-328, 355-390,	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1.1-7.5.5
	119. Спектроскопические методы анализа. Рефрактометрический анализ. Хроматография. Рентгеновский фазовый анализ	1		
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	120. Лабораторная работа №39. «Определение качественного и количественного содержания жира в молоке».	1	Оформить отчет	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	121. Лабораторная работа №40. «Определение качественного и количественного содержания жира в молоке».	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	122. Практическое занятие №17. Определение кислотности молока.	1	Оформить отчет	
	123. Практическое занятие №18. Обнаружение витамина С в яблочном соке.	1		
	124. Практическое занятие №19. Обнаружение витамина Д в рыбьем жире.	1	Оформить отчет	
125. Практическое занятие №20. Обнаружение витамина А в подсолнечном масле.	1			

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	1	Конспект	
<b>Тема 3.5 Анализ некоторых объектов окружающей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>		
	126. Нефть и нефтепродукты. Объекты окружающей среды.	1	О.2. с.135-139, О.3. с.433-440	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	127. Радиоактивность окружающей среды и ее контроль.	1		ПК 3.1, 3.3-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	<b>128-130. Контрольная работа №3 по теме «Аналитическая химия»</b>	<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>		ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01-ОК 05 ОК 07 ОК 09-
	<b>131-132. Консультация</b>	<b>2</b>		
	<b>133-138. Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>		
<b>Всего:</b>		<b>144</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория химии, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. и др. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2022. – 400 с.
2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Дорофеева Н.М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2020. – 304 с.
3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень. – М.: Просвещение, 2022. – 128 с.
4. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень. – М.: Просвещение, 2022. – 127 с.
5. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2020. – 336 с.
6. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г., Химия. 11 класс. – М.: Просвещение, 2022. – 223 с.
7. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г., Химия. 10 класс. – М.: Просвещение, 2021. – 224 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2021. – 496 с.
2. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2021. – 288 с.
3. Ерохин Ю.М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Просвещение, 2021. – 128 с.
4. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. Органическая химия в тестах, задачах и упражнениях. 10 класс: учеб. пособие для общеобразоват. учреждений. – М.: Дрофа, 2020. – 400 с.
5. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Введенская А.Г. .Общая химия в тестах, задачах, упражнениях. 11 класс: учеб. пособие для общеобразоват. учреждений. – М.: Дрофа, 2018. – 303 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<b>знать:</b> -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;

<p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>-тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции;</p> <p>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>-основы аналитической химии;</p> <p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>-методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>	<p>приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- текущий контроль освоения материала;</p> <p>- защита внеаудиторной самостоятельной работы;</p> <p>-экзамен</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <p>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</p> <p>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</p> <p>-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции</p> <p>-использовать лабораторную посуду и оборудование</p> <p>-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</p> <p>-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</p> <p>-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>- активное поведение на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>- экзамен</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.7**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**



Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватели ГБПОУ РК «РКИГ» Стороженко Р.А., Рыманова Т.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК «СГ»

\_\_\_\_\_ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>106</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>107</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>107</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>107</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>111</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>111</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>112</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>116</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>116</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>116</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>116</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

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

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование представлений о современном состоянии природопользования в мире и о месте России в этом процессе, а также развитие познавательного интереса к экологическим проблемам и правовым вопросам экологической безопасности.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного учебного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами</li> </ul>

		<p>данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
<i>OK 04</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
<i>OK 05</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
<i>OK 06</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
<i>OK 07</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> </ul>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
--	---

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 6.1-6.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>- особенностей взаимодействия общества и природы, основных источников техногенного взаимодействия на окружающую среду;</li> <li>- условий устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципов и методов рационального природопользования;</li> <li>- методов экологического регулирования;</li> <li>- принципов размещения производств различного типа;</li> <li>- основных групп отходов их источников и масштабов образования;</li> <li>- понятия и принципов мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовых и социальных вопросов природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципов и правил международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсного потенциала Российской Федерации;</li> <li>- охраняемых природных территорий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</li> <li>- проведение инвентаризации запасов;</li> </ul>

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	30	8
теоретических занятий,	22	
лабораторных и практических занятий	8	8
<i>Курсовая работа (проект)</i>	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме, диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>8</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1. Основы теоретической экологии</b>				<b>20</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
<b>Тема 1.1. Природноресурсный потенциал Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	1.	Предмет, задачи и проблемы экологии как науки.	1	О.1 с.3-12	
	2.	Современное состояние окружающей среды в России. Основные экологические проблемы Крыма. Карта загрязнений регионов	1	О.1 с.12-26	
<b>Тема 1.2. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	
	3.	Факторы среды, их общая характеристика. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Законы жизни американского эколога Б. Коммонера	1	О.2 с.6-15	
	4.	Классификация биоритмов. О хронобиологии и хрономедицине. О ритмах работоспособности	1	О.2 с.15-24	
	5.	Пр. з. № 1. Использование в профессиональной деятельности представления взаимосвязи организма повара к условиям среды на производственной кухне	1	М.У. к пр.раб.№1	
	6.	Пр. з. № 1. Использование в профессиональной деятельности представления взаимосвязи организма повара к условиям среды на производственной кухне	1	М.У. к пр.раб.№1	
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	



<b>Тема 1.3. Особенности взаимодействия общества и природы</b>	7.	Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу	1	О.2 с.33
	8.	Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах экологического кризиса. Локальные, региональные и глобальные проблемы экологии	1	О.2 с.32-35
<b>Тема 1.4. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>
	9.	Естественные и антропогенные источники загрязнений атмосферы, гидросферы и почвы. Классификация загрязнений экологических систем. Энергетические загрязнения биосферы, способы снижения последствий загрязнений	1	О.1 с.160-163 с.144 - 151
	10.	Действие некоторых загрязняющих веществ на человека и окружающую среду. ПДК и ПДВ вредных веществ	1	О.1 с.167-173
	11.	Пр. з. № 2. Определение концентрации углекислого газа в аудитории. Влияние углекислого газа на организм человека	1	М.У. к пр.раб.№2
	12.	Пр. з. № 2. Определение концентрации углекислого газа в аудитории. Влияние углекислого газа на организм человека	1	М.У. к пр.раб.№2
<b>Тема 1.5. Природные ресурсы и их рациональное природопользование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>
	13.	Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Принципы рационального природопользования	1	О.2 с.35-37
	14.	Принципы размещения производств различного типа. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. Пищевые ресурсы человечества	1	О.4, О.13
	15.	Пр. з. № 3. Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов. Проблемы питания	1	М.У. к пр.раб.№3
	16.	Пр. з. № 3. Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов. Проблемы питания	1	М.У. к пр.раб.№3
<b>Тема 1.6. Понятие и принципы</b>	17.	Определение понятия «Мониторинг окружающей среды». Виды мониторинга. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов	1	О.2 с.53-69

<b>мониторинга окружающей среды</b>	18.	Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды	1	О.2 с.108-112	ПК 6.1-6.5 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	19.	Пр. з. № 4. Прогнозирование экологических последствий загрязнения городов на примере мониторинга лесопарка	1	М.У. к пр.раб.№3	
	20.	Пр. з. № 4. Прогнозирование экологических последствий загрязнения городов на примере мониторинга лесопарка	1	М.У. к пр.раб.№3	
<b>Раздел 2. Охрана природы и методы экологического регулирования</b>				<b>8</b>	
<b>Тема 2.1. Защита атмосферы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	21.	Строение и газовый состав атмосферы, баланс газов в атмосфере. Последствия загрязнений и нарушения газового баланса атмосферы	1	О.1 с.48-66	
	22.	Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха. Санитарно-защитные зоны	1	О.1 с.67-72	
<b>Тема 2.2. Охрана водных ресурсов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	23.	Природная вода и ее распространение. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения	1	О.1 с.73-84	
	24.	Рациональное использование подземных вод. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения	1	О.1 с.85-95	
<b>Тема 2.3. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	25.	Почва, ее состав и строение. Значение почвы для биосферы. Результаты антропогенного воздействия на почву и меры по ее охране	1	О.2 с.75-76	
	26.	Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. Контроль в сфере обращения с отходами	1	О.2 с.76-107	
<b>Содержание учебного материала</b>				<b>2</b>	

<b>Тема 2.4. Рациональное использование и охрана флоры и фауны</b>	27.	Флористический и фаунистический состав региона. Текущее состояние экосистемы региона	1	О.2 с.61-74	
	28.	Перспектива использования животных и растительных ресурсов человеком. Необходимые мероприятия по охране рекреационных территорий	1	О.1 с.190-198	
<b>Раздел 3. Правовые и социальные аспекты экологии</b>				<b>8</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
<b>Тема 3.1. Государственные мероприятия по охране окружающей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	
	29.	Государственные органы охраны окружающей среды. Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Паспортизация промышленных предприятий	1	О.1 с.204-208	
	30.	Экологические права и обязанности граждан. Юридическая ответственность за экологические правонарушения	1	О.2 с.130-132	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение докладов по предложенным темам <b>Примерная тематика аудиторной самостоятельной работы</b> 1. Ресурсы Мирового океана и их использование 2. Экологические проблемы леса. Пути их решения 3. Генетически модифицированные продукты 4. Экология и здоровье человека		4		
<b>Промежуточная аттестация</b>	31.	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1		
	32.	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1		
	<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Экология / Котелевская Я.В., Куко И.В., Скворцов П.М., Титов Е.В. – 7-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Акашья», 2019 – 208 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.</li> <li>-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду</li> <li>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>-принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>-методы экологического регулирования;</li> <li>-принципы размещения производств различного типа;</li> <li>-основные группы отходов их источники и масштабы образования;</li> <li>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>-охраняемые природные территории.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ</li> <li>-текущий контроль;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельной работы;</li> <li>-дифференцированный зачет</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>-использовать в профессиональной</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность на занятиях в группах;</li> <li>- верное выполнение задания и формулирование ответа;</li> </ul>

<p>деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания</p> <p>-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>формулировок, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий</p>	<p>- дифференцированный зачет</p>
---	---	-----------------------------------

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.8**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И**  
**ГИГИЕНА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Стороженко Р.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>120</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>121</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>121</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>121</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>127</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>127</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>128</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>133</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>133</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>133</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>133</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

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

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: Ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,</li> </ul>

	<p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p>	<p>преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<p>в рамках профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> </ul>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<p>иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	--	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления, реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	18
теоретических занятий,	42	
лабораторных и практических занятий	18	18
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i> )	2	
<b>Всего</b>	<b>64</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	0.1 с.6-18	
<b>Раздел 1 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ</b>			33/10		
Тема 1.1 Морфология микробов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>		
	2	Морфология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	1	0.1 с.6-18	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных задач		2		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>		
Тема 1.2. Физиология микробов	3	Физиология микроорганизмов.	1	0.1 с.19-35	
	4	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	1	0.1 с.19-35	
	5	Влияние внешней среды на микроорганизмы.	1	0.1 с.19-35	
	6	Распространение микробов в природе	1	0.1 с.19-35	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	7	Практическое занятия №1 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним	1	Оформить отчет	
8	Практическое занятия №1 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним	1	Оформить отчет		



	9	Практическое занятия №2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	1	М.У. к ПЗ №2
	10	Практическое занятия №2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	1	М.У. к ПЗ №2
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>	
<b>Тема 1.3</b> Пищевые инфекции и пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика	11	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Общее понятие об инфекциях. Пищевые инфекции и иммунитет.	1	О.1 с.159-166
	12	Классификация пищевых инфекций. Острые кишечные инфекции и их профилактика. Зоонозы и их профилактика.	1	О.1 с.159-166
	13	Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробного происхождения.	1	О.1 с.167-182
	14	Пищевые отравления немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	О.1 с.167-182
	15	Гельминтозы и их профилактика.	1	О.1 с.183-187
	16	Гельминтозы и их профилактика.	1	О.1 с.183-187
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	17	Практическое занятия №3 Пищевые отравления	1	М.У. к ПЗ №3
	18	Практическое занятия №3 Пищевые отравления	1	М.У. к ПЗ №3
	19	Практическое занятия №4 Пищевые заболевания	1	М.У. к ПЗ №4
20	Практическое занятия №4 Пищевые заболевания	1	М.У. к ПЗ №4	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Санитарные требования устройству, оборудованию и содержанию ПОП	21	Гигиенические требования к устройству ПОП. Гигиенические требования к содержанию ПОП.	1	О.1 с.183-187
	22	Классификация моющих средств, правила их применения. Условия и сроки их хранения.	1	О.1 с.183-187
	23	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.	1	О.1 с.183-187
	24	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1	О.1 с.183-187

		Санитарные требования с оборудованию и инвентарю.			
		<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	25	Практическое занятия №5 Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов. Санитарная обработка оборудования и инвентаря.	1		<i>М.У. к ПЗ №5</i>
	26	Практическое занятия №5 Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов. Санитарная обработка оборудования и инвентаря.	1		<i>М.У. к ПЗ №5</i>
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.5.</b> Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	27	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1		О.1 с.171-175
	28	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1		О.1 с.171-175
	29	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1		О.1 с.171-175
	30	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1		О.1 с.171-175
	31	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	1		О.1 с.171-175
	32	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1		О.1 с.171-175
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.6.</b> Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	33	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1		О.1 с.171-175
	34	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок	1		О.1 с.171-175
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.7.</b> Гигиена труда и личная гигиена персонала	35	Санитарные нормы условий труда. Вредные производственные факторы.	1		О.1 с.152-158
	36	Санитарные требования к личной гигиене персонала.	1		О.1 с.152-158
<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>				<b>24/8</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>10/4</b>	
					ОК 01-07,

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	37	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода.	1	О.1 с.78-101	ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	38	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода.	1	О.1 с.78-101	
	39	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	О.1 с.118-123	
	40	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	О.1 с.118-123	
	41	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	О.1 с.131-135	
	42	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	О.1 с.131-135	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	43	Практическое занятие №6 Расчет энергетической ценности блюд	1	МУ к ПЗ.№6	
	44	Практическое занятие №6 Расчет энергетической ценности блюд	1	МУ к ПЗ.№6	
	45	Практическое занятие №7 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	МУ к ПЗ.№7	
	46	Практическое занятие №7 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	МУ к ПЗ.№7	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/2</b>		
	47	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	1	О.1 с.115-118	
	48	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	О.1 с.115-118	
	49	Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма	1	О.1 с.118-124	
	50	Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	О.1 с.118-124	
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>		
51	Практическое занятие №8 Определение суточных энергозатрат организма.	1	МУ к ПЗ.№8		

	52	Практическое занятие №8 Определение суточных энергозатрат организма.	1	МУ к ПЗ.№8
Тема 2.4 Рациональное сбалансированно е питание для различных групп населения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/2</b>	
	53	Рациональное питание: понятие, основные принципы.	1	О.1 с.123-128
	54	Режим питания и его значение.	1	О.1 с.123-128
	55	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	О.1 с.123-128
	56	Возрастные особенности питания детей и подростков	1	О.1 с.136-143
	57	Питание при умственном труде, в пожилом возрасте и старости	1	О.1 с.136-143
	58	. Питание при умственном труде, в пожилом возрасте и старости	1	О.1 с.136-143
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>	
	59	Практическое занятие №9 Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Характеристика основных диет	1	МУ к ПЗ.№9
	60	Практическое занятие №9 Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Характеристика основных диет	1	МУ к ПЗ.№9
	61	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1	
	62	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1	
<b>Всего:</b>			<b>64</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Микробиология, физиология питания, санитария / Рубина Е.А Малыгина В.Ф. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Форум», 2019. – 239 с.

2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Лаушкина Т.А. – 4-е изд.,стер.-Москва: Издательский центр «Академия»,2019, - 240 с.

3. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

4. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок. не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса:</li> <li>-тестирования:</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания;</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий,</li> <li>- закусок, напитков;</li> </ul>	<p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций,</p> <p>Регламентов, рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций.</p> <p>Регламентов, рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p>
---	--	---

<ul style="list-style-type: none"><li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li><li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li><li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li><li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li><li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li></ul>		
--	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.9**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Апрышкина Л.Б.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>138</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>139</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>139</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>139</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>144</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>144</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>146</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>160</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>160</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>160</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>161</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОПЦ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

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

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: приобретение знаний в области **контроля** качества продуктов при **хранении**. Изучение способы и формы инструктирования персонала по безопасности **хранения** пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в вариативную часть образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--

	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- видов снабжения;</li> <li>- видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программного обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</li> <li>- проведение инвентаризации запасов;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	88	22
теоретических занятий,	66	
лабораторных и практических занятий	22	22
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>96</b>	<b>22</b>





## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	О. 4 стр.4-14, 17-88
	2	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	О. 4 стр. 17-88
<b>Тема 1. 1. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	3	Введение. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	О. 4 стр. 10-17
	4	Введение. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	О. 4 стр. 10-17
	5	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	О. 4 стр. 23-29
	6	Энергетическая ценность пищевых продуктов	1	О. 4 стр. 23-29
<b>Тема 1. 2 Товароведная характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7/1</b>	
	7	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов,	1	О. 4 стр. 23-47

<b>овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>		грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.			ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	8	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	1	О. 4 стр. 23-47	
	9	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов. Продукты переработки плодов овощей и грибов.	1		
	10	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов. Продукты переработки плодов овощей и грибов.	1		
	11	Продукты переработки плодов овощей и грибов. Условия и сроки хранения свежих и овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	О. 4 стр. 23-47	
	12	Продукты переработки плодов овощей и грибов. Условия и сроки хранения свежих и овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	О. 4 стр. 23-47	
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>		
13	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	М.У. к вып Практ.раб.		
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5/1</b>		
	14	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	О. 4 стр. 48-56	
	15	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	О. 4 стр. 48-56	
	16	Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	О. 4 стр. 48-56	

	17	Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	О. 4 стр. 48-56	
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>		
	18	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	1	М.У. к вып Практ.раб.	
<b>Тема 4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/2</b>		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	19	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Морепродуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	20	Рыбные консервы и пресервы	1	О. 4 стр. 57-77	
	21	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	22	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>		
	23	Органолептическая оценка качества рыбные консервы и пресервы	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	24	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	М.У. к вып Практ.раб.	
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5/1</b>		ОК 1-7, 9, 10

<b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	25	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1	О. 4 стр. 57-77	
	26	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	1	О. 4 стр. 57-77	
	27	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	28	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	О. 4 стр. 57-77	
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>		
	29	1.Составить сравнительную таблицу различных видов мяса ;И ниже таблицу классификации мяса по упитанности	1	М.У. к вып Практ.раб.	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров Сыры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/2</b>		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	30	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1	О. 4 стр. 78-88	
	31	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1	О. 4 стр. 78-88	
	32	Условия и сроки хранения молочных товаров	1	О. 4 стр. 78-88	
	33	Условия и сроки хранения молочных товаров	1	О. 4 стр. 78-88	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>		

	34	1. Органолептическая оценка качества молока	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	35	2.Органолептическая оценка качества молока	1	М.У. к вып Практ.раб	
	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		<b>8/2</b>		
<b>Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов пищевых жиров</b>	36	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	О. 4 стр.88-98	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	37	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	О. 4 стр.88-98	
	38	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1	О. 4 стр. 88-98	
	39	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	1	О. 4 стр. 88-98	
	40	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	О. 4 стр. 101-118	
	41	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	О. 4 стр. 101-118	
	<b><i>Практические занятия</i></b>		<b>2</b>		
	42	Органолептическая оценка качества яиц т яичных продуктов.	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	43	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1		
<b>Тема 8.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		<b>6/1</b>		

<b>Товароведная характеристика кондитерских. и вкусовых товаров</b>	44	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских. Характеристика вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1	О. 4 стр.101-118	
	45	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских. Характеристика вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	1	О. 4 стр.101-118	
	46	Условия и сроки хранения	1	О. 4 стр. 101-118	
	47	Условия и сроки хранения	1	О. 4 стр. 101-118	
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>		
	48	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	1	М.У. к вып Практ.раб.	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>1</b>			
<b>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			<b>45/12</b>		
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15/2</b>		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8.
	49	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1	О. 4 стр. 135-155	

50	<p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p>	1	О. 4 стр. 135-155	ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
51	<p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p>	1	О. 4 стр. 135-155	
52	<p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p>	1	О. 4 стр. 135-155	
53	<p>Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.</p> <p>Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.</p>	1	О. 4 стр. 135-155	
54	<p>Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при</p>	1	О. 4 стр. 156-168	



	перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).			
55	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	О. 4 стр. 156-168	
56	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	О. 4 стр. 156-168	
57	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	О. 4 стр. 159-178	
58	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	О. 4 стр. 159-178	
59	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	О. 4 стр. 159-178	
60	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	О. 4 стр. 159-178	
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>		
61	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10

		производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.			
	62	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		1		
	<b>Содержание учебного материала</b>		7/2		
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей</b>	63	1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1	О. 4 стр179- 188	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	64	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	1	О. 4 стр. 179-188	
	65	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	1	О. 4 стр. 179-188	

	66	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	1		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>		
	67	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	68	Определение наличия запасов на складе.	1	О. 4 стр. 189-201	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе		<b>1</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10/3</b>		
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	69	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	1	О. 4 стр. 189-201	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	70	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	1	О. 4 стр. 189-201	
	71	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1	О. 4 стр. 205-215	

	72	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1	О. 4 стр. 205-215	
	73	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	1	О. 4 стр. 205-215	
	74	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	1	О. 4 стр. 205-215	
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>		
	75	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	76	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	77	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1	М.У. к вып Практ.раб.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>				
	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.		1		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7/2</b>		

<b>Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	78	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	1	О. 4 стр. 216-230	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	79	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	1	О. 4 стр. 216-230	
	80	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	1	О. 4 стр. 216-230	
	81	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	1	О. 4 стр. 216-230	
<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>		
	82	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	83	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	1	М.У. к вып Практ.раб	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов			1		
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/3</b>		
	84	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	1	О. 4 стр. 231-240	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

<b>на предприятиях питания</b>		Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков			
	85	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	1	О. 4 стр. 241-255	
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>		
	86	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	1	М.У. к вып Практ.раб.	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	87	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	1	М.У. к вып Практ.раб.	
88	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	1	М.У. к вып Практ.раб.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по		<b>1</b>			

	правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
<b>89-90. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты организации хранения и контроля запасов и сырья, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. – 359 с. – ISBN 978-985-503-909-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93399> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. – Саратов : Профобразование, 2021. – 184 с. – ISBN 978-5-4488-1265-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106865> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил. – Текст : непосредственный.

4. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 200 с. – ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/80293> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

5. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования.– Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – III, 8 с. – Текст : непосредственный.

6. ГОСТ 31985–2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.– Введ. 2015 01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – I II, 10 с. – Текст : непосредственный.

7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2016 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2016 № 39023. – Текст : непосредственный.

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

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

10. <http://www.foodprom.ru/journalswww> – издательство – пищевая промышленность

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

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

13. СанПиН 2.3.2.1078–01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного



государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.10**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Горченева Е.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от «19».06.2024 г.

Председатель ЦМК «ОП»

\_\_\_\_\_ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от «19».06.2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>164</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>165</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>165</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>165</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>171</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>171</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>172</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>180</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>180</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>180</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>180</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

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

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: усвоение теоретических знаний в области технического оснащения организаций питания, правил работы с технологическим оборудованием, соблюдения техники безопасности при работе с машинами, аппаратами и технологическим оборудованием на предприятии общественного питания.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--



	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</li> </ul>

	<p>безопасности и измерительных приборов.</p> <p>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- правил охраны труда в организациях питания;</p>	
--	---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	40
теоретических занятий,	54	
лабораторных и практических занятий	40	40
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	2+6	
<b>Всего</b>	<b>106</b>	<b>40</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2/0</b>		
	1 2	Классификация и виды технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые технологическому оборудованию. Правила выбора технологического оборудования	1 1	0-2 стр 8-9	
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>			<b>46/18</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Понятие машины	<i>Содержание учебного материала</i>				ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	3 4	Классификация механического оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части и детали машин. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Автоматика безопасности	1 1	0-1 стр 136-140	
	5 6	Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Автоматика безопасности	1 1	0-2 стр 10-22	
	<i>Содержание учебного материала</i>				
<b>Тема 1.2.</b> Универсальные приводы, универсальные кухонные машины	7 8	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации. Способы организации рабочих мест в различных местах	1 1	0-1 стр 141-142 0-2 стр 23-48	
	<i>Практические занятия</i>				
	9 10	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	1 1	МУ к ПЗ №1 0-1 стр 141-142	

					O-2 стр 23-48	
<b>Тема 1.3.</b> Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов	<i>Содержание учебного материала</i>					
	11	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация, виды, характеристика. Назначение, особенности устройства и принцип действия. Правила безопасной эксплуатации	1		O-1 стр 143-148 O-2 стр 49-64	
	12		1			
	13		1			
	14		1			
	<i>Практические занятия</i>					
	15	Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов	1		МУ к ПЗ №2	
	16		1		O-1 стр 143-148 O-2 стр 49-64	
<i>Самостоятельная работа</i>						
Изучить материал и составить конспект (соковыжиматели для твердых продуктов и цитрусовых)			1		МУ к СР №1	
<b>Тема 1.4.</b> Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	<i>Содержание учебного материала</i>					
	17	Оборудование для обработки мяса, рыбы и птицы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, рыбоочиститель. Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1		O-1 стр 149-155 O-2 стр 65-78	
	18		1			
	19		1			
	20		1			
	<i>Практические занятия</i>					
	21	Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	1		МУ к ПЗ №3	
	22		1		O-1 стр 149-155	
23	1			O-2 стр 65-78		
24	1					
<i>Самостоятельная работа</i>						

	Изучить материал и составить конспект (котлетоформовочная машина).			МУ к СР №2
<b>Тема 1.5.</b> Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	<i>Содержание учебного материала</i>			
	25	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеиватели, тестомесы, миксеры (взбивальные машины). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	О-1 стр
	26		1	156-163
	27		1	О-2 стр
	28		1	79-107
	<i>Практические занятия</i>			
	29	Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	1	МУ к ПЗ №4
	30		1	О-1 стр
	31		1	156-163
	32		1	О-2 стр 79-107
<i>Самостоятельная работа</i>				
Изучить материал и составить конспект (механизм дробления орехов и растирания мака МД)		1	МУ к СР №3	
<b>Тема 1.6.</b> Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	<i>Содержание учебного материала</i>			
	33	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	О-1 стр
	34		1	164-166
				О-2 стр
				108-114
	<i>Практические занятия</i>			
35	Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	МУ к ПЗ №5	
36		1	О-1 стр 164-166 О-2 стр 108-114	
<b>Тема 1.7.</b> Технологическое оборудование для процессов вакуумирования и	<i>Содержание учебного материала</i>			
	37	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	Повторить конспект
	38		1	

упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации			
	<i>Практические занятия</i>				
	39 40	Технологическое оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1 1	МУ к ПЗ №6 Конспект	
	41 42	Подбор механического оборудования	1 1	МУ к ПЗ №7 Конспект	
<b>Тема 1.8.</b> Весоизмерительное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	43 44	Назначение, классификация и индексация весоизмерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весам. Устройство и правила эксплуатации весов. Поверка весоизмерительных приборов. Государственный метрологический контроль за весоизмерительным оборудованием	1 1	ИР	
<b>Тема 1.9.</b> Посудомоечное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	45 46	Назначение. классификация, правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин туннельного и купольного типа	1 1	ИР	
<b>Тема 1.10.</b> Подъемно- транспортное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>				
	47 48	Назначение. классификация, правила безопасной эксплуатации средств малой механизации	1 1	ИР	
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>			<b>31/12</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Общие сведения о тепловом оборудовании	<i>Содержание учебного материала</i>				
	49 50	Классификация теплового оборудования по назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Способы организации рабочих мест. Общие правила безопасной эксплуатации. Правила	1 1	О-1 стр 167-177	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7

		электро- и пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания			ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
<b>Тема 2.2.</b> Варочное технологическое оборудование.	<i>Содержание учебного материала</i>		1 1	О-1 стр 178-182 О-2 стр 125-166	
	51	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства: пищеварочные котлы, пароварочные шкафы, макаронварки (пастакукеры). Классификация и виды. Назначение, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации			
	52				
	<i>Практические занятия</i>		1 1	МУ к ПЗ №8 О-1 стр 178-182 О-2 стр 125-166	
53	Варочное технологическое оборудование				
54					
<b>Тема 2.3.</b> Жарочно-пекарное технологическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>		1 1 1 1	О-1 стр 183-192 О-2 стр 167-192	
	55	Жарочно-пекарное оборудование: сковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, конвекционные печи. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация, виды.			
	56	Жарочно-пекарное оборудование: грили, блинницы, вафельницы.			
	57	Жарочно-пекарное оборудование: грили, блинницы, вафельницы.			
	58				
	59				
	60				
	<i>Практические занятия</i>		1 1 1 1	МУ к ПЗ №8 О-1 стр 183-192 О-2 стр 167-192	
	61	Жарочно-пекарное технологическое оборудование			
	62				
63					
64					
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		1	МУ к СР №4		
Изучить материал и перечислить отличительные особенности конвектоматов и пекарных шкафов					
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 189-195	
	65				



Многофункциональное технологическое оборудование	66	Многофункциональное оборудование. Назначение, виды, преимущества, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов	1			
<b>Тема 2.5.</b> Универсальное и водогрейное технологическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>					
	67	Универсальное и водогрейное оборудование: плиты кухонные, кипятильники, водонагреватели. Классификация и виды кухонных плит и водогрейного оборудования. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	O-1 стр 193-197		
	68		1	O-2 стр 193-222		
	<i>Практические занятия</i>					
	69 70	Многофункциональное технологическое оборудование	1	МУ к ПЗ №9, 10 O-1 стр 193-197		
	71		1			
	72	Универсальное технологическое оборудование	1			
	73 74	Водогрейное оборудование	1	O-2 стр 193-222		
	1					
<b>Тема 2.6.</b> Оборудование бариста	<i>Содержание учебного материала</i>					
	75 76	Оборудование для приготовления кофе отечественного и зарубежного производства. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации.	1	O-2 стр 295		
	1					
<b>Тема 2.7.</b> Оборудование для раздачи пищи	77	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Классификация, назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1			
<b>Тема 2.8.</b> СВЧ-аппараты	<i>Содержание учебного материала</i>					
	78	Назначение, отличительные особенности, особенности устройства, принцип работы СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации	1	O-2 стр 190		
<b>Тема 2.9.</b> Термомикс	<i>Содержание учебного материала</i>					
	79	Назначение, особенности устройства, принцип работы термомикса. Правила безопасной эксплуатации	1			
<b>Раздел 3 Холодильное оборудование</b>			<b>7/4</b>		ОК	
<b>Тема 3.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		1		01-07,	

Общие сведения о холодильном оборудовании	80	Физические основы получения холода. Способы охлаждения. Холодильные машины. Правила выбора холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		О-1 стр 202-204 О-2 стр 234-236	ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
<b>Тема 3.2.</b> Холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 205-215 О-2 стр 239-248	
	81	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Назначение, особенности устройства и место установки: холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиене			
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №11 О-1 стр 205-215 О-2 стр 239-248	
	82	Торгово-холодильное оборудование			
	83		1		
<b>Тема 3.3.</b> Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 210 О-2 стр 249	
	84	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации			
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №12 О-1 стр 210 О-2 стр 249	
	85	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.			
	86	Льдогенераторы	1		
<b>Раздел 4</b> Организация процессов кулинарного и кондитерского производства			<b>8/6</b>		ОК 01-07,
<b>Тема 4.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		1		

Классификация организаций питания	87	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования		О-1 стр 7-28	ОК 09-10, ПК 1.2.-1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1.-5.6. ПК 6.1-6.5. ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
<b>Тема 4.2.</b> Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой кулинарной продукции в организациях питания	<i>Содержание учебного материала</i>				
	88	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	1	О-1 стр 41-45 58-118	
		Способы организации рабочих мест			
	<i>Практические занятия</i>				
	89	Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	1	МУ к ПЗ №13	
	90	Техническое оснащение зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	1	О-1 стр 41-45 58-118	
	91	Техническое оснащение зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	1	МУ к ПЗ №14	
	92	Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	О-1 стр 41-45 58-118	
	93	Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	МУ к ПЗ №15	
	94	Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	О-1 стр 41-45 58-118	
Промежуточная аттестация: консультация и экзамен			2+6		
<b>Всего:</b>			<b>106</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 13-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.

3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

4. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

5. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

6. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификации, основных технических характеристик, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирование;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде письменных ответов</p>

<p>видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.11**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:** Николаенко А.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>184</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>185</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>185</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>185</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>191</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>191</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>192</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>197</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>197</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>197</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>197</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

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

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по **обслуживанию** посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.

Дисциплина «Организация обслуживания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--

	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывания салфеток разными способами;</li> <li>- соблюдения личной гигиены;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</li> <li>- осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</li> <li>- обеспечения ресурсосбережения;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>	
--	---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	58	34
теоретических занятий,	24	
лабораторных и практических занятий	34	34
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>64</b>	<b>34</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	4
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	1	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Тип и класс предприятий общественного питания.	О.Л.2 Стр.183-185	1	
	2	Классификация предприятий общественного питания. Формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания в ПОП.		1	
<b>Тема 2 Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	3	Торговые помещения ОООП, их характеристика и оборудование.	О.Л.2	1	
	4	Интерьер помещений организации питания. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.	Стр.192-203	1	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	5	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	О.Л.2 Стр.210-221	1	
	6	Назначение фарфоровой и фаянсовой, стеклянной и керамической посуды. Виды, ассортимент, назначение, характеристика металлической посуды. Виды и характеристика столовых приборов.		1	
	7 8	<b>Практическое занятие № 1</b>	Оформить отчет	2	
					ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8



		Подбор и расчет столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.			ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
<b>Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	9	Средства информации в ООП. Виды меню. Принципы составления меню. Карта вин.	О.Л.2 Стр.238-244	1	
	10	Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.		1	
	1112	<b>Практическое занятие № 2.</b> Составление меню, для различных типов предприятий питания.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Тема 5 Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	13	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовка посуды, приборов, столового белья.	О.Л.2 Стр.245-249	1	
	14	Правила накрытия столов скатертями. Виды и формы складывания салфеток.		1	
<b>Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	15	Этапы обслуживания потребителей в зале ресторана. Встреча гостей. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Правила работы с подносом.	О.Л.2 Стр.263-267 конспект	1	
	16	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского.	О.Л.2 Стр.267-270, конспект	1	

	17	<b>Лабораторное занятие № 1</b> Порядок подготовки торгового зала к обслуживанию.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	18					
	19		<b>Лабораторное занятие № 2</b> Отработка правил накрытия столов скатертями и приемов складывания салфеток.			2
	20					
	21	<b>Лабораторное занятие № 3.</b> Отработка приемов сервировки стола для завтрака, обеда, ужина.		2		
	22					
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>2</b>		
		<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов (ГОСТ 31984-2012). Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Аперитивы. Виды, характеристика и способы подачи аперитивов.		2		
<b>Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>18</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	
	23	Основные способы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность подачи блюд в ресторане.	О.Л.1 Стр.134- 142, 271-283	1		
	24	Правила подачи холодных и горячих закусок. Правила подачи супов, бульонов, горячих вторых блюд.	О.Л.1 Стр.142- 147	1		
	25	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.		1		
	26	Расчет с потребителями. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.		1		
	27	<b>Лабораторное занятие № 4.</b> Встреча гостей. Прием заказа и передача на производство с использованием КК системы.		2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3
	28					
	29	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Подача блюд основными способами: русским, английским, французским, американским.		6		
	30					
31						
32						
33						
34						
35	<b>Лабораторное занятие № 6</b> Техника подачи вина. Отработка приемов расчета с гостями. Отработка приемов уборки стола и замены использованной посуды и приборов.		2			
36						

		Отработка приемов фламбирования блюд в присутствии посетителей.			
	37 38 39 40 41 42	<b>Лабораторное занятие № 7</b> Отработка приемов фламбирования блюд в присутствии посетителей.		6	
<b>Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	43	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы.	О.Л.1 Стр.171-191	1	
	44	Вечерние дипломатические приемы		1	
	45	Прием заказа. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	О.Л.1 Стр.201-220	1	
	46			1	
	47	Банкет-фуршет. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.		1	
	48	Прием коктейль. Банкет-чай.		1	
49 50	<b>Лабораторное занятие № 8.</b> Отработка приемов банкетной сервировки стола. Отработка элементов обслуживания на банкетах.		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
<b>Тема 9 Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
	51	Виды туров и организация питания туристов. Особенности питания туристов разных стран. Обслуживание в номерах гостиниц.	О.Л.1 Стр.241-269	1	
	52	Обслуживание по типу Шведского стола. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	О.Л.1 Стр.227-233, 284-291	1	
	53 54 55	<b>Лабораторное занятие № 9</b> Отработка приемов обслуживания по типу Шведский стол.		6	

	56 57 58				ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
		<b>Самостоятельная работа № 2</b> Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Особенности обслуживания банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Работа над учебным материалом, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Виды и особенности кейтеринговых услуг.		2	
	59 60	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>				<b>64</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

2. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню,</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> </ul> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять меню,</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>- обслуживать иностранных туристов</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> </ul> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>		
---	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.12**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА,**  
**МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**



Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Елина В.Н., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>202</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>203</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>203</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>203</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>209</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>209</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>210</i>
2.3. <i>Курсовой проект (работа).....</i>	<i>215</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>217</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>217</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>217</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>218</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОПЦ.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА,  
МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

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

Цель дисциплины «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга»: сформировать у студентов основы управленческого и маркетингового мышления, необходимые профессиональной деятельности, экономического прогресса.

Дисциплина «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--

	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории;</li> <li>- принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли;</li> <li>- видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</li> <li>- сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>- классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>- целей и задач организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>- этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения;</li> <li>- факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</li> <li>- количественного и качественного состава персонала организации;</li> <li>- основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета;</li> <li>- понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса;</li> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанный бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанный бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанный бизнеса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>факторов, влияющих на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>- налоговой системы РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>- понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана;</li> <li>- сущности, целей, основных принципов и функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений);</li> <li>- особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стилей управления;</li> <li>- способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущности, цели, основных принципов и функций маркетинга;</li> <li>- понятия сегментации рынка;</li> <li>- методов проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- понятия товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанный бизнеса;</li> </ul>	
--	---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	36
теоретических занятий,	36	
лабораторных и практических занятий	36	36
Курсовая работа (проект)	20	
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачет</i>	2	
Всего	<b>96</b>	<b>36</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1				3	5
<b>РАЗДЕЛ 1 Основы экономической деятельности</b>			<b>12</b>		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-
<b>Тема 1.1: Экономическая система государства</b>	1	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие экономической системы	1	О.1 стр. 6-19 Д.1 стр. 3-6	
	2	Характеристика типов экономических систем	1	О.7 стр. 13-25 Д.4 стр. 11-21	
<b>Тема 1.2: Спрос и его содержание</b>	3	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие спроса. Закон спроса	1	О.1 стр. 21-32	
	4	Факторы спроса. Эластичность спроса	1	Д.7 стр. 31-42	
<b>Тема 1.3: Предложение и его содержание</b>	5	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие предложения	1	О.1 стр. 42--52 Д.7 стр. 43-49	
	6	Равновесная цена	1	О.1 стр. 53-62 Д.7 стр. 51-63	
	7	<b>Практическое занятие №1</b> «Теория спроса и предложения»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	8	<b>Практическое занятие №1</b> «Теория спроса и предложения»	1	М/У к вып.пр.раб	
<b>Тема 1.4: Налоговая система</b>	9	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и виды налогов	1	О.2 стр. 22-31	
	10	Налоговая система и налоговая политика	1	Д.4 стр. 31-42	
	11	<b>Практическое занятие №2</b> «Налоговая система РФ»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	12	<b>Практическое занятие №2</b> «Налоговая система РФ»	1	М/У к вып.пр.раб	

РАЗДЕЛ 2 Основы предпринимательской деятельности			20	
<b>Тема 2.1</b> <b>Предпринимательство как процесс. предпринимательская среда</b>	13	<b>Содержание учебного материала</b> Предпринимательство как процесс	1	О.4 стр. 18-23
	1. 14	Предпринимательская среда	1	Д.6 стр. 12-22
	15	<b>Практическое занятие №3</b> Анализ видов предпринимательской деятельности	1	М/У к вып.пр.раб.
	16	<b>Практическое занятие №3</b> Анализ видов предпринимательской деятельности	1	М/У к вып.пр.раб
<b>Тема 2.2</b> <b>Предпринимательская идея - основа бизнеса</b>	17	<b>Содержание учебного материала</b> Предпринимательская идея	1	О.3 стр. 14-26
	18	Источники бизнес – идей	1	О.3 стр. 26-31
	19	<b>Практическое занятие №4</b> Выбор «бизнес-идеи»	1	М/У к вып.пр.раб.
	20	<b>Практическое занятие №4</b> Выбор «бизнес-идеи»	1	М/У к вып.пр.раб.
	21	<b>Практическое занятие №5</b> Составление перечня документов для государственной регистрации	1	М/У к вып.пр.раб
	22	<b>Практическое занятие №5</b> Составление перечня документов для государственной регистрации	1	М/У к вып.пр.раб.
<b>Тема 2.3</b> <b>Правовое регулирование предпринимательской деятельности</b>	23	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Правовой статус предпринимателя Права и обязанности предпринимателей	1	О.3 стр. 31-42
	24	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности Этапы образования юридического лица	1	Д.4 стр. 19-32
	25	<b>Практическое занятие №6</b> «Анализ организационно – правовой формы предпринимательской деятельности»	1	М/У к вып.пр.раб.
	26	<b>Практическое занятие №6</b> «Анализ организационно – правовой формы предпринимательской деятельности»	1	М/У к вып.пр.раб

ПК 1.1-1.4  
ПК 2.1-2.8  
ПК 3.1-3.7  
ПК 4.1-4.6  
ПК 5.1-5.6  
ПК 6.1-6.5  
ОК 01-ОК 07  
ОК 09-

<b>Тема 2.4 Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности</b>	27	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и классификация имущества предпринимателя Способы формирования имущественной основы предпринимательской деятельности	1	О.7 стр. 36-41 Д.4 стр. 45-61	
	28	Виды и формы кредитования малого предпринимательства Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта	1	О.3 стр. 51-62 Д.7 стр. 122-137	
	29	<b>Практическое занятие №7</b> «Расчет финансовых показателей»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	30	<b>Практическое занятие №7</b> «Расчет финансовых показателей»	1	М/У к вып.пр.раб	
<b>Промежуточная аттестация</b>	31	<b>Контрольная работа № 1</b>	1		
	32	<b>Контрольная работа № 1</b>	1		
<b>РАЗДЕЛ 3 Основы менеджмента</b>			<b>28</b>		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-
<b>Тема 3.1 Основы менеджмента: эволюция и современность</b>	33	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие менеджмента, его содержание	1	О.2 стр. 11-22 Д.1 стр. 4-7	
	34	Основные теоретические подходы в менеджменте Модель современного менеджера	1	О.2 стр. 19-32 Д.1 стр. 21-33	
	35	<b>Практическое занятие №8</b> Легко ли быть менеджером?	1	М/У к вып.пр.раб.	
	36	<b>Практическое занятие №8</b> Легко ли быть менеджером?	1	М/У к вып.пр.раб	
<b>Тема 3.2: Основные школы управления</b>	37	<b>Содержание учебного материала</b> Этапы развития менеджмента Школа научного управления	1	О.6 стр. 37-45 Д.2 стр. 36-42	
	38	Административная (классическая) школа Школа человеческих отношений и школа поведенческих наук Современные школы	1	О.6 стр. 45-51 Д.2 стр. 43-53	

	39	Практическое занятие №9 «Качества менеджера»	1	М/У к вып.пр.раб.
	40	Практическое занятие №9 «Качества менеджера»	1	М/У к вып.пр.раб
	41	Практическое занятие №10 «Принципы менеджмента»	1	М/У к вып.пр.раб.
	42	Практическое занятие №10 «Принципы менеджмента»	1	М/У к вып.пр.раб
<b>Тема 3.3: Основные функции менеджмента</b>	43	Содержание учебного материала Планирование как функция менеджмента Организационная функция	1	О.2 стр. 51-56 Д.1 стр. 34-41
	44	Мотивационная функция Функция контроля	1	О.2 стр. 57-62 Д.1 стр. 42-49
	45	Практическое занятие №11 «Мотивация работников»	1	М/У к вып.пр.раб.
	46	Практическое занятие №11 «Мотивация работников»	1	М/У к вып.пр.раб
<b>Тема 3.4: Внутренняя и внешняя среда организации</b>	47	Содержание учебного материала Внутренняя среда организации	1	О.6 стр. 56-72 Д.2 стр. 41-46
	48	Внешняя среда организации	1	О.6 стр. 73-81 Д.2 стр. 47-53
	49	Практическое занятие №12 «Анализ среды предприятия»	1	М/У к вып.пр.раб.
	50	Практическое занятие №12 «Анализ среды предприятия»	1	М/У к вып.пр.раб
<b>Тема 3.5: Коммуникации в менеджменте</b>	51	Содержание учебного материала Коммуникации, коммуникационный процесс Каналы и способы коммуникаций	1	О.6 стр. 76-83 Д.2 стр. 54-61
	52	Барьеры коммуникаций Обеспечение эффективных коммуникаций	1	О.6 стр. 87-91 Д.5 стр. 21-33
	53	Практическое занятие №13 «Способы коммуникации»	1	М/У к вып.пр.раб.

	54	<b>Практическое занятие №13</b> «Способы коммуникации»	1	М/У к вып.пр.раб	
<b>Тема 3.6 Управление конфликтами и стрессами</b>	55	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие конфликтов, их разновидности Причины конфликтов	1	О.6 стр. 33-36 Д.1 стр. 46-51	
	56	Способы разрешения конфликтов Стрессы и пути их устранения	1	О.6 стр. 36-45 Д.1 стр. 52-65	
	57	<b>Практическое занятие №14</b> «Бесконфликтные отношения»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	58	<b>Практическое занятие №14</b> «Бесконфликтные отношения»	1	М/У к вып.пр.раб	
	59	<b>Практическое занятие №15</b> «Стрессы в организации»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	60	<b>Практическое занятие №15</b> «Стрессы в организации»	1	М/У к вып.пр.раб	
<b>РАЗДЕЛ 4 Основы маркетинга</b>			<b>12</b>		
<b>Тема 4.1: Организация и содержание маркетинговой деятельности</b>	61	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность и содержание маркетинга Задачи маркетинга и пути их решения	1	О.5 стр. 18-24 Д.3 стр. 11-13	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-
	62	Функции маркетинга	1	О.5 стр. 25-36 Д.3 стр. 14-22	
	63	<b>Практическое занятие №16</b> «Маркетинг услуг»	1	М/У к вып.пр.раб.	
	64	<b>Практическое занятие №16</b> «Маркетинг услуг»	1	М/У к вып.пр.раб	
<b>Тема 4.2: Маркетинговая информация: получение и использование</b>	65	<b>Содержание учебного материала</b> Концепция системы маркетинговой информации. Свойства маркетинговой информации	1	О.5 стр. 38-44 Д.3 стр. 36-38	
	66	Последовательность проведения маркетингового исследования	1	О.5 стр. 44-51 Д.3 стр. 39-40	

	67	<b>Практическое занятие №17</b> «Системы маркетинговых исследований и информации»	1	М/У к вып.пр.раб.
	68	<b>Практическое занятие №17</b> «Системы маркетинговых исследований и информации»	1	М/У к вып.пр.раб
<b>Тема 4.3: Сегментирование рынка. Критерии сегментирования</b>	69	<b>Содержание учебного материала</b> Основные критерии и признаки сегментирования рынка Сегментирование рынка по потребителям	1	О.5 стр. 63-72 Д.3 стр. 59-64
	70	Поведение потребителей и его моделирование	1	О.5 стр. 72-89 Д.3 стр. 69-78
	71	<b>Практическое занятие №18</b> «Рынок и его элементы»	1	М/У к вып.пр.раб.
	72	<b>Практическое занятие №18</b> «Рынок и его элементы»	1	М/У к вып.пр.раб
		<b>Самостоятельная работа</b> выполнение реферата, подготовка презентации, проработка доп. литературы		2
<b>73-74 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			<b>2</b>	
<b>Курсовой проект (работа)</b>			<b>20</b>	
<b>Всего:</b>			<b>96</b>	

### 2.3. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по дисциплине является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Бизнес-план в системе планирования деятельности организаций.
2. Деловая культура и технологии делового общения предпринимателя.
3. Особенности налогообложения субъектов малого предпринимательства.
4. Сегментирование рынка и позиционирование товара
5. Организация маркетинга и организационные структуры
6. Ассортиментная политика компании
7. Организации коммуникативных процессов в системе маркетинга
8. Способы обеспечения эффективности маркетинговых коммуникаций
9. Товарная политика в системе маркетинговых решений
10. Товарная марка и формирование бренда

11. Стратегическое поведение компании на рынке
12. Организация и управление запасами на предприятии
13. Организация системы сбытовой деятельности предприятия
14. Организация и управление снабженческо-сбытовой деятельностью предприятия
15. Организация и планирование сбыта продукции
16. Планирование маркетинга в компании
17. Упаковка товара и его роль в торговой политике
18. Реклама в комплексе маркетинговых коммуникаций
19. Интернет-маркетинг: методы, инструменты, перспективы развития
20. Стратегия и направления связей с общественностью
21. Каналы и инструменты маркетинговых коммуникаций
22. Стратегия маркетинговых коммуникаций
23. Стратегическое планирование
24. Определение целей фирмы
25. Оценка внешней среды фирмы
26. Внутренняя среда организации
27. Проблемы взаимодействия формальных и неформальных групп
28. Факторы, влияющие на эффективность работы формальных и неформальных групп
29. Мотивация и ее роль в управлении
30. Контроль и его значение в менеджменте
31. Формы и методы контроля
32. Лидерство, влияние, власть
33. Стили руководства
34. Карьера и ее планирование
35. Планирование рабочего дня
36. Организация заработной платы
37. Оценка результативности труда
38. Управление производительностью
39. Изучение факторов, влияющих на рост производительности
40. Конфликты и методы их решения
41. Стрессы и их последствия
42. Управление маркетинговой деятельностью
43. Особенности управления на предприятиях сферы услуг



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Ашмаров, И. А. Экономика : учебник для СПО / И. А. Ашмаров. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-4488-0283-6, 978-5-4497-0280-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

2. Богомолова, Е. В. Менеджмент : учебное пособие для СПО / Е. В. Богомолова, И. А. Черникова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. — 97 с. — ISBN 978-5-88247-963-2, 978-5-4488-0762-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

3. Герасимова, О.О. Основы предпринимательской деятельности : пособие / О.О. Герасимова. – Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. – 269 с. – ISBN 978-985-503-905-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

4. Каратаева, О.Г. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / О.Г. Каратаева, О.С. Гаврилова. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

5. Кустова, И. А. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-4488-1232-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

6. Мальшина, Н. А. Менеджмент : учебное пособие для СПО / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с. — ISBN 978-5-4486-0354-9, 978-5-4488-0199-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

7. Основы экономики : учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 373 с. – ISBN 978-5-4488-0911-8, 978-5-4497-0757-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Генералова, С. В. Менеджмент. Методы и модели разработки и принятия управленческих решений : учебное пособие для СПО / С. В. Генералова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-4488-0885-2, 978-5-4497-0709-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

2. Кожухова, А. Н. Конспект лекций по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» : учебное пособие / А. Н. Кожухова. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2018. — 107 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

3. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Часть 1 : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

4. Сафонова, Л. А. Экономика предприятия : учебное пособие для СПО / Л. А. Сафонова, Т. М. Левченко. – Саратов : Профобразование, 2021. – 189 с. – ISBN 978-5-4488-1211-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

5. Семенов, А. К. Этика менеджмента : учебное пособие для бакалавров / А. К. Семенов, Е. Л. Маслова. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 272 с. — ISBN 978-5-394-03279-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

6. Стребкова, Л.Н. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Л.Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

7. Тюрина, А. Д. Экономика : учебное пособие для СПО / А. Д. Тюрина, С. А. Шилина. – Саратов : Научная книга, 2019. – 316 с. – ISBN 978-5-9758-1901-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Показатели освоённости компетенций</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b> рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области агрономии; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок; более 50 % правильных ответов.</p> <p>Более 50 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценка результатов самостоятельной работы (реферата, подготовка конспекта учебного материала, составление плана ответа, оформление таблицы, решение ситуационных задач)</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- выполнение контрольных заданий</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- выполнение контрольных заданий</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b> рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения ;анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p>		

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.13**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /**  
**СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 ««Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности/социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Елина В.Н., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 ««Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности/социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 ««Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности/социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>221</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>222</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>222</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>222</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>227</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>227</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>228</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>231</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>231</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>231</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>231</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОПЦ.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /  
СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ  
ЗНАНИЙ»**

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

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: получение студентами основополагающих представлений о праве и государстве; формирование и развитие базового понятийного аппарата ряда частных отраслевых дисциплин; развитие у обучающихся навыков практического применения нормативных правовых актов в профессиональной деятельности; повышение уровня правосознания молодого специалиста.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>



	<p>профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> </ul>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке</li> </ul>

	<p>непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	при межличностном и межкультурном взаимодействии;
--	---	---

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 6.1-6.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	28	10
теоретических занятий,	18	
лабораторных и практических занятий	10	10
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>10</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Государство и право</b>		<b>15/5</b>		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5	
<b>Тема 1.1. Основы теории государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7/3</b>		
	1	Понятие государства и его признаки.	1		О.л.1 с. 7-12
	2	Виды функций государства. Формы государства. Политический режим.	1		О.л.1 с. 14-20
	3	Конституция РФ – основной закон государства. Основы конституционного строя в России.	1		Д.л.5 с. 5-15
	4	Гражданство как правовая категория. Порядок приобретения и прекращения гражданства РФ.	1		О.л.1 с.25-32
	<b>Практическая работа обучающихся</b>				
	5	Правовой статус человека и гражданина.	1		Подготовить доклад
	6	Права и свободы человека и гражданина РФ	1		Подготовить доклад
7	Теории происхождения государства.	1	Подготовить доклад		
<b>Тема 1.2. Теоретические основы права как системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/2</b>		
	8	Понятия, формы (источники) права. Виды источников права. Признаки права. Функции права.	1		О.л.1 с. 35-40
	9	Нормативно-правовой акт как источник права. Порядок принятия и вступление в силу законов РФ.	1		Д.л.1 с. 40-45
	10	Действия нормативно-правовых актов (во времени, пространстве и по кругу).	1	Д.л.2 с. 20-24	
	11	Понятие правовой нормы, ее признаки. Структура нормы права: гипотеза, диспозиция, санкция.	1	О.л.1 с. 41-50	
12	Понятие элементов системы права. Отрасль права и правовой институт.	1	Д.л.2 с. 40-46		

	13	Виды и формы правовой информации. Законодательная деятельность в России.	1	Д.л 25 с. 5-35	
	<b>Практическая работа обучающихся</b>				
	14	Цели и задачи изучения права в современном обществе.	1	Подготовить доклад	
	15	Виды социальных норм. Право в системе социальных норм.	1	Подготовить доклад	
<b>Раздел 2. Семейное право</b>			<b>5/2</b>		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5
<b>Тема 2.1. Теоретические основы семейного права</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3/0</b>		
	16	Понятие, предмет, метод и система семейного права. Источники семейного права	1	О.л. 3 с. 5-15	
	17	Основные задачи семьи	1	О.л.3 с. 17-22	
	18	Порядок накопления и сохранения имущества и средств в браке	1	О.л.3 с. 25-28	
<b>Тема 2.2. Брачно – семейные отношения</b>	<b>Практическая работа обучающихся</b>			<b>2/2</b>	
	19	Права и обязанности супругов, права и обязанности родителей и детей.	1	Подготовить доклад	
	20	Правовая защита детей Алиментные обязательства.	1	Подготовить доклад	
<b>Раздел 3. Трудовое право</b>			<b>6/3</b>		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5
<b>Тема 3.1. Понятие и принципы трудового права</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/3</b>		
	21	Понятие трудового права. Принципы и источники трудового права.	1	О.л.2 с.5-12	
	22	Коллективный договор. Трудовое соглашение.	1	О.л.2 с. 17-23	
	23	Основные права и обязанности работников Понятие и методы обеспечения дисциплины труда, правила внутреннего трудового распорядка	1	О.л.2 с. 25-30	
	<b>Практическая работа обучающихся</b>				
	24	Понятие рабочего времени. Время отдыха.	1	Подготовить доклад	
	25	Правовое регулирование труда несовершеннолетних.	1	Подготовить доклад	
	26	Трудовой договор, понятие, стороны, содержание, виды	1	Составить трудовой договор	
<b>Раздел 4. Уголовное право и уголовный процесс</b>			<b>6</b>		ОК 01-07, ОК 09-10,
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		

<b>Понятие уголовного права</b>	27	Понятие уголовного права. Принципы уголовного права. Судебное рассмотрение уголовных дел.	1	О.л.4 с. 5-15	ПК 6.1-6.5
	28	Категории преступлений. Защита от преступления. Права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля	1	О.л.4 с. 16-23	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Конспект: «Уголовная ответственность и наказание.»		<b>2</b>		
	29	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	1		
	30	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	1		
		<b>Всего:</b>	<b>32 ч.</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 480 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Павлищева, Н.А. Трудовое право : учебник для СПО / Н.А. Павлищева. –Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 458 с. – ISBN 978-5-4486-0489-8, 978-5-4488-0222-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79442> (дата обращения: 06.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Бобраков, И.А. Уголовное право : учебное пособие для СПО / И.А. Бобраков. – Саратов : Профобразование, 2018. –579 с. – ISBN 978-5-4488-0005-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/73770> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Бочкарева, Н.А. Трудовое право России : учебник / Н.А. Бочкарева. –Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 526 с. – ISBN 978-5-4486-0490-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79438> (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Умения:</b> применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.</p> <p><b>Знания:</b> законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок. не менее 70% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса: -тестирования: -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>

<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>• права и обязанности работников в области профессиональной деятельности;</li> <li>• организационно-правовые формы организаций;</li> <li>• формы оплаты труда.</li> </ul>	<p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций,</p> <p>Регламентов, рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций.</p> <p>Регламентов, рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий</li> </ul>
--	---	---



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.14**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / ТЕХНОЛОГИИ РАБОТЫ С ИНФОРМАЦИЕЙ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватели информационных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Донченко Я.А., Пашко В.А, Крупский В.Е., Бурлай М.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>235</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>236</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>236</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>236</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>242</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>242</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>244</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>250</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>250</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>250</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>250</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОПЦ.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / ТЕХНОЛОГИИ РАБОТЫ С ИНФОРМАЦИЕЙ»**

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

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией»: является подготовка обучающихся к эффективному использованию современных средств информационных технологий.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--

	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 6.1-6.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</li> <li>- проведение инвентаризации запасов;</li> </ul>
ПК 9.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользования персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой;</li> <li>- пользования специализированными программными приложениями и информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- применения методов работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- применения методов работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- работы в графических редакторах;</li> <li>- обработки растровых и векторных изображений: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения;</li> <li>- работы с текстовым редактором;</li> <li>- применения технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов технических носителей информации;</li> <li>- методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- принципов организации информационных баз данных;</li> <li>- характеристик и распространенные форматы графических файлов;</li> <li>- основ компьютерной графики, методов представления и обработки графической информации;</li> <li>- требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах;</li> <li>- технических средства сбора, обработки и хранения информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая);</li> <li>- контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- размещения мультимедийных объектов в информационных системах;</li> <li>- заполнения веб-формы документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- использования поисковых систем;</li> </ul>		
ПК 9.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения логической обработки структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- использования специализированных программных приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- проведения инвентаризации структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- формирования отчетности по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области управления документами;</li> <li>- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации;</li> <li>- принципов организации информационных баз данных;</li> <li>- технических средств сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- ведения реестра документированных сфер деятельности;</li> </ul>
ПК 9.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использования приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- специализированного программного обеспечение;</li> <li>- внутренних стандартов и методических документов по заполнению отчетности;</li> <li>- методов представления информации;</li> <li>- принципов, методов формирования отчетности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- заполнения отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	34
теоретических занятий,	12	
лабораторных и практических занятий	34	34
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>54</b>	<b>34</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1 Автоматизированная обработка информации</b>		<b>12/6</b>		
<b>Тема 1.1 Информация и информационные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/0</b>		ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	1 Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	<b>1</b>	О.1, стр. 172-175 О.2, стр. 378-394	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	1		
<b>Тема 1.2. Технические средства информационных технологий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.5
	2 Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Оргтехника	<b>1</b>	О.2, стр. 38-40, 53-76 О.4, стр. 149-158	
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	3 Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации.	1	О.2, стр. 47-50	
	4 Средства хранения и переноса информации. Оргтехника	1	О.2, стр. 59-76	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ.	1		

	АРМ рабочих мест в индустрии питания..			
<b>Тема 1.3. Информационные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4/2</b>	
	5	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	1	О.2, стр. 378-394
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	6	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант - плюс», «Гарант».	1	Д.3, стр. 214-226
7	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант - плюс», «Гарант».	1	Д.3, стр. 214-226	
<b>Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>			<b>61/48</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15/12</b>	
	8	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	1	О.2, стр. 171-217
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>12</b>	
	9	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора.	1	О.2, стр. 171-182
	10	Использование графики в текстовых документах.	1	О.2, стр. 205-208
	11	Создание структурированного документа	1	О.4, стр. 86-89
	12	Создание структурированного документа	1	О.4, стр. 86-89
	13	Оформление таблиц в текстовом процессоре.	1	О.2, стр. 196-204
				ПК 6.1-6.3

	14	Создание текстовых документов на основе шаблонов	1	Д.3, стр. 32-43	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		1		
<b>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/2</b>		ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3 ПК 9.1-9.3
	15	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений. Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации	1	О.2, стр. 318-338	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>		
	16	Конвертирование графических файлов	1	О.4, стр. 216-222	
	17	Обработка изображения с использованием прикладных компьютерных программ	1	О.2, стр. 318-338	
	18	Обработка изображения с использованием прикладных компьютерных программ	1	О.2, стр. 318-338	
	19	Создание изображения с использованием прикладных компьютерных программ	1	О.2, стр. 318-338	
<b>Тема 2.3 Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11/3</b>		ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	20	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Нестандартные презентационные продукты	1	О.2, стр. 218-238	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>8</b>		
	21	Понятие единого стиля оформления.	1	Д.3, стр. 201-214	
	22	Правильное сохранение презентационных материалов.	1	Д.3, стр. 201-214	
	23	Оформление текста, изображений, видео, графических, табличных фрагментов.	1	Д.3, стр. 201-214	
	24	Оформление, вставка и настройка видео и аудио информации.	1	Д.3, стр. 201-214	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		1			

	Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».			
<b>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14/2</b>	
	25	Электронные таблицы. Общие сведения. Общие принципы использования функций и формул в электронных таблицах. База данных. Общие сведения. Использование и применение баз данных.	1	О.2, стр. 239-317
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>12</b>	
	26	Организация расчетов в табличном процессоре.	1	О.2, стр. 251-259
	27	Автозаполнение. Форматирование в табличном процессоре.	1	О.2, стр. 262-267
	28	Построение диаграмм.	1	О.2, стр. 267-271
	29	Составление профессиональной документации в табличном процессоре.	1	Д.3, стр. 138-143
	30	Создание базы данных.	1	Д.3, стр. 144-153
	31	Создание схемы данных	1	О.2, стр. 291-295
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности		1		
<b>Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12/10</b>	
	32	Функциональное назначение прикладных программ.	1	И.Р.
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>9</b>	
	33	Работа с калькуляционными карточками	1	И.Р.
	34	Практическое знакомство с ПО профессиональной направленности.	1	И.Р.
35	Практическое знакомство с ПО профессиональной направленности.	1	И.Р.	

ОК 01-07,  
ОК 09-10  
ПК 6.1-6.5  
ПК 9.1-9.3

ОК 01-07,  
ОК 09-10  
ПК 6.1-6.5  
ПК 9.1-9.3

	36	Учет движения товаров	1	И.Р.	
<b>Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>					
<b>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	37	Технология WWW. Классификация сетей.	1	О.2, стр. 341-378	
	38	Электронная почта и мультимедиа технологии.	1	О.4, стр. 315-318	
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	39	Создание и настройка почтового ящика. Рассылка писем	1	О.4, стр. 315-318	
	40	Работа с браузером. Поиск информации.	1	О.2, стр. 363-366	
	41	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	1	О.2, стр. 363-378	
	42	Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	1	О.2, стр. 363-378	
<b>Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 6.1-6.5 ПК 9.1-9.3
	43	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	1	О.2, стр. 79-118	
	44	Виды компьютерных вирусов. Защита от компьютерных вирусов.	1	О.2, стр. 99-103, 111-113	
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	45	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1	О.2, стр. 91-99	
	46	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1	О.2, стр. 91-99	
	47	Сравнительная характеристика антивирусных программ.	1	О.2, стр. 103-109	
	48	Сравнительная характеристика антивирусных программ.	1	О.2, стр. 103-109	
	49	Анализ проблем информационной безопасности.	1	О.2, стр. 79-87	
	50	Анализ проблем информационной безопасности.	1	О.2, стр. 79-87	



	51	Алгоритм действий при сканировании антивирусной программой персонального компьютера.	1	О.2, стр. 112-113	
	52	Алгоритм действий при сканировании антивирусной программой персонального компьютера.	1	О.2, стр. 112-113	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов		1		
<b>53-54. Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>			<b>6</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности; оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Михеева Е. В. Информатика [Текст] : учебник / Е. В. Михеева, О. И. Титова. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский дом «Академия», 2020. - 400 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Цветкова А. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. В. Цветкова. - Электрон. текстовые данные. - Саратов : Научная книга, 2020. - 190 с. - 978-59758-1891. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/87074.html>

2. Лебедева Т. Н. Информатика. Информационные технологии [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова, П. В. Волков. - Электрон. текстовые данные. - Саратов : Профобразование, 2020 - 128 с. - 978-5-4488-0339-0. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86070.html>

3. Новикова Е. Н. Информатика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Е. Н. Новикова. - Электрон. текстовые данные. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. - 178 с. - 2227-8397. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83196.html>

4. Вельц О. В. Информатика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / О. В. Вельц. - Электрон. текстовые данные. - Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. - 178 с. - 2227-8397. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83197.html>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессионально ориентированных информационных системах. Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального. Применять компьютерные и телекоммуникационные средства; осуществлять поиск необходимой информации. Состав, функции и	Перечисление профессионально ориентированных программ и сервисов. Поиск информации в соответствии с поставленной задачей в профессионально ориентированной базе данных специализированной программы или сервиса. Оптимальность выбора компьютерных и телекоммуникационных средств. Использование различных способов и приемов поиска информации.	Выполнение антивирусной проверки ПК и носителей информации. Резервное копирование рабочей информации. Упорядочивание рабочей информации с использованием средств операционной системы. Выявление уязвимых мест системы с точки зрения информационной безопасности. Использование профессионально ориентированных средств для решения производственных задач. Ввод/вывод данных из профессиональных программ и сервисов. Выбор текстового процессора или текстового редактора и его использование для оформления документов в соответствии с предъявляемыми

<p>возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p>		<p>требованиями. Создание документов, содержащих таблицы, иллюстрации. Выполнение расчетов с использованием средств электронных таблиц. Создание диаграмм и графиков для иллюстрации числовых данных, в том числе в текстовых редакторах и программах создания презентаций. Создание презентаций для презентации собственных достижений и/или профессионально значимых продуктов. Использование соответствующих тематике выступления цветовой гаммы, иллюстраций. Формирование перечня необходимого аппаратного и программного обеспечения для решения поставленной задачи. Использование локальных сетей для передачи информации.</p>
---	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.15**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Иллюшко Е.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»).

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>254</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>255</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>255</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>255</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>260</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>260</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>262</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>266</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>266</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>266</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>266</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА»

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

Цель дисциплины «Охрана труда»: дать студентам систему знаний и компетенций в области социально-экономических, организационных, правовых аспектов охраны труда в организациях, формирования современной системы организации охраны труда на микроуровне.

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

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--

	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4	- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски,	- системы управления охраной труда организации;	- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,
ПК 2.8	связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.1-3.7	- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	- обязанностей работников в области охраны труда;	
ПК 4.1-4.6	- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;	- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	
ПК 5.1-5.6	- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	
ПК 6.1-6.5	- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);	
ПК 7.1-7.4	- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;	- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 8.1-8.5			

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	26	8

теоретических занятий,	18	
лабораторных и практических занятий	8	8
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачет)</i>	2	
Всего	<b>32</b>	<b>8</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Основы охраны труда</b>			<b>22</b>	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5
<b>Тема 1.1.</b> <b>Введение.</b> Общие вопросы охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1. Определение основных понятий трудовой деятельности. Нормы российского трудового права	О.1 с.3-11	1	
	2. Основные направления развития охраны труда РФ. Основные принципы государственной политики в области охраны труда	ohranatruda.ru Prim Trud.ru	1	
<b>Тема 1.2.</b> Законодательные акты по охране труда	3. Конституция РФ, Закон «Об основах охраны труда». Закон «О социальном государственном страховании от несчастного случая на производстве и профессионального заболевания»	Н.д.№1,3,6 О.1 с.6-8	1	
	4. Закон «О коллективных договорах и соглашениях». Законодательство «О пожарной безопасности»	Н.д.№6,8	1	
<b>Тема 1.3.</b> Нормативно-правовые акты по охране труда	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	5. Права работников на охрану труда при оформлении трудового договора. Правила внутреннего трудового распорядка	Н.д.№1,3	1	
	6. Ответственность за нарушения законодательств об охране труда, нормативно-правовых актов по охране труда. Расследование несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве	О.1 с.25-28	1	
	<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Тематика домашних заданий: Охрана труда женщин и несовершеннолетних	М.р. к с.р.	2	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Государственное управление и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	7. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор за охраной труда. Органы государственного надзора за	О.1 с.13-15, 20-21	1	

<b>контроль за охраной труда</b>	охраной труда. Общественный контроль за исполнением законодательства об охране труда. Полномочия и права по вопросам охраны труда.	Н.д.№3		
<b>Тема 1.5. Обучение и инструктирование работников по вопросам охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	8	Обучение по вопросам охраны труда. Типовые положения о порядке обучения и проверка знаний по вопросам охраны труда, которые устанавливают порядок и виды инструктажей по охране труда Формы проверки знаний работников и должностных лиц	1	Н.д.№1, 3,10
	9.	Пр. з. № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	1	М.У. к пр.раб.№1
	10.	Пр. з. № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда	1	М.У. к пр.раб.№1
<b>Тема 1.6. Общие сведения о потенциале опасностей. Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	11.	Основные задания системы стандартов безопасности труда. Понижение и устранение опасных и вредных производственных факторов	1	О.1с.32-38
	12.	Создание эффективных способов защиты работников	1	О.1с.32-38
	13	Пр. з. № 2. Исследование вредных факторов производства на предприятиях общественного питания	1	М.У. к пр.раб.№2
14.	Пр. з. № 2. Исследование вредных факторов производства на предприятиях общественного питания	1	М.У. к пр.раб.№2	
<b>Тема 1.7. Организация охраны труда на предприятии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	15	Служба охраны труда на предприятии. Планирование работы по охране труда	1	О.1с.9-13
	16.	Комиссии по охране труда. Оперативный контроль по охране труда на предприятии	1	Н.д.№1, 3
17.	Пр. з. № 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии Определение коэффициентов травматизма	1	М.У. к пр.раб.№3	

	18.	Пр. з. № 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии Определение коэффициентов травматизма	1	М.У. к пр.раб.№3		
<b>Раздел 2. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятиях общественного питания</b>				<b>12</b>		
<b>Тема</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>		
<b>2.1. Требования нормативно-правовых актов по охране труда в отношении безопасности производственных процессов и оборудования</b>	19.	Зоны опасностей и их ограждения. Световая и звуковая сигнализация. Предупредительные надписи, сигнальная окраска. Знаки безопасности	1	О.1 с.160-165,180-182	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	
	20.	Опасности механического, теплового и холодильного оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасных и вредных производственных факторов	1	О.1 с.165-178		
	21.	Пр. з. № 4. Составление перечня средств защиты для работников общественного питания	1	М.У. к пр.раб.№4		
	22.	Пр. з. № 4. Составление перечня средств защиты для работников общественного питания	1	М.У. к пр.раб.№4		
<b>Тема 2.2. Основы пожарной безопасности на производственных объектах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>		
	23.	Основы пожарной безопасности на производственных объектах. Организация пожарной охраны в отрасли. Противопожарные мероприятия	1	О.1 с.240-251		
	24.	Пожарная техника: пожарные машины, автомобили, мотопомпы, огнетушители, установки для пожаротушения, пожарный инвентарь. Автоматическая система пожаротушения	1	О.2 с.253-267		
<b>Тема 2.3. Электричество статическое, промышленное и атмосферное</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>		
	25.	Электричество статическое, промышленное и атмосферное. Особенности поражения электрическим током, воздействие электрического тока на организм человека	1	О.1 с.202-213		
	26.	Средства защиты от воздействия электротока. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Правила безопасности при работе с ПК	1	О.1 с.214-228		



	<b>Самостоятельная работа № 2.</b> Тематика домашних заданий: Производственная санитария отрасли. Правила личной гигиены рабочего персонала. Санитарно-бытовое обеспечение в отрасли. Санитарно-гигиенические требования при эксплуатации технологического оборудования	2	М.п. к с.р.№2	
	27. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1		
	28. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	1		
<b>Всего:</b>		<b>32</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Э.А. Арустамов ; Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. – Текст : непосредственный;

2. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО / В.М. Калинина ; Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. - Текст : непосредственный;

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса, тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов, тестирования</li> </ul>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</li> </ul>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.16**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Галицкий К.М., педагог-организатор основ безопасности жизнедеятельности;

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>270</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>271</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>271</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>271</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>276</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>276</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>277</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>286</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>286</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>286</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>286</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: защита человека в техносфере от негативных опасностей (воздействий) антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности.

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

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> </ul>

	<p>техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы, принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	67	47
теоретических занятий,	20	
лабораторных и практических занятий	47	47
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	1	
<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>47</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Основы военной службы</b>		<b>12/10</b>		
<b>Тема 1.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	1	Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	1	О.1. стр. 141-162
	2	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России	1	О.1. стр. 141-162
	3	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	1	О.1. стр. 141-162
	4	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.	1	О.1. стр. 141-162
	5	Основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке	1	О.1. стр. 141-162
	6	Основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке	1	О.1. стр. 141-162
	7	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	1	О.1. стр. 141-162

ОК 01  
ОК 02  
ОК 03  
ОК 04  
ОК 06  
ОК 09

	8	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	1	О.1. стр. 141-162	
	9	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	1	О.1. стр. 141-162	
	10	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	1	О.1. стр. 141-162	
	11	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	О.1. стр. 141-162	
	12	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. Построение и отработка движения походным строем. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Раздел 2. Гражданская оборона</b>			<b>10</b>		
<b>Тема 2.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	13	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	1	О.1. стр. 7-23	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09
	14	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	15	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля	1	О.1. стр. 81-107	
	16	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения Способы защиты населения от оружия массового поражения; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	1	О.1. стр. 81-107	
<b>Тема 2.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	17	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	1	О.1. стр. 23-52	
	18	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения. Отработка порядка и правил	1	О.1. стр. 23-52	

<b>(катастрофах) на транспорте, производственных объектах</b>		действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения			
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 2.3. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке</b>	19	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.	1	О.1. стр. 52-129	
	20	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и неблагоприятной социальной обстановке.	1	О.1. стр. 52-129	
	21	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	1	О.1. стр. 52-129	
	22	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	1	О.1. стр. 52-129	
<b>Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>			<b>10</b>		
<b>Тема 3.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	23	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.	1	О.1. стр. 162-191	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09
	24	Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.	1	О.1. стр. 162-191	
	25	Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	1	О.1. стр. 162-191	
	26	Правовые основы оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191	
	27	Первая медицинская помощь при ранениях, при дорожно-транспортных происшествиях.	1	О.1. стр. 162-191	
28	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании,	1	О.1. стр. 162-191		

		переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях				
	29	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	1	О.1. стр. 162-191		
	30	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	1	О.1. стр. 162-191		
	31	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	1	О.1. стр. 162-191		
	32	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	1	О.1. стр. 162-191		
<b>Модуль 4«Основы медицинских знаний» в рамках военных сборов (для девушек)</b>			<b>36/36</b>			
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>14</b>			
<b>Тема 4.1. Общие правила оказания первой помощи</b>	33	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов.	1	О.1. стр. 162-191	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09	
	34	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов.	1	О.1. стр. 162-191		
	35	Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191		
	36	Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191		
	37	Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма	1	О.1. стр. 162-191		
	38	Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма	1	О.1. стр. 162-191		
	39	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	1	О.1. стр. 162-191		
	40	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	1	О.1. стр. 162-191		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>6</b>		
	41	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца), при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	О.1. стр. 162-191		



	42	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца), при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	О.1. стр. 162-191
	43	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	О.1. стр. 162-191
	44	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	О.1. стр. 162-191
	45	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	О.1. стр. 162-191
	46	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	О.1. стр. 162-191
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.2. Профилактика инфекционных заболеваний</b>	47	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний.	1	О.1. стр. 162-191
	48	Общие признаки инфекционных заболеваний.	1	О.1. стр. 162-191
	49	Воздушно-капельные инфекции.	1	О.1. стр. 162-191
	50	Желудочно-кишечные инфекции.	1	О.1. стр. 162-191
	51	Пищевые отравления бактериальными токсинами.	1	О.1. стр. 162-191
	52	Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	1	О.1. стр. 162-191
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>	
	53	Правила госпитализации инфекционных больных	1	О.1. стр. 162-191
	54	Правила госпитализации инфекционных больных	1	О.1. стр. 162-191
	55	Правила ухода за инфекционными больными	1	О.1. стр. 162-191
56	Правила ухода за инфекционными больными	1	О.1. стр. 162-191	
<b>Тема 4.3. Здоровый образ жизни</b>	<b>Обеспечение здорового образа жизни</b>		<b>11</b>	
	57	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	1	О.1. стр. 162-191

	58	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	1	О.1. стр. 162-191	
	59	Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье.	1	О.1. стр. 162-191	
	60	Вредные привычки. Факторы риска.	1	О.1. стр. 162-191	
	61	Понятие об иммунитете и его видах	1	О.1. стр. 162-191	
	62	Понятие об иммунитете и его видах	1	О.1. стр. 162-191	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>3</b>		
	63	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	64	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	65	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	66	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	67	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
	68	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	1		
	<b>Модуль 4«Основы военной службы» в рамках военных сборов (для юношей)</b>		<b>36/36</b>		
	33	<b>Вводное занятие с участниками сбора по порядку организации его проведения и требований, предъявляемых к обучающимся</b>	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Основы обеспечения безопасности военной службы</b>	34	Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Общевойские уставы</b>	35	Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих	1	О.1. стр. 141-162	
	36	Распределение времени и внутренний порядок. Распорядок дня и регламент служебного времени	1	О.1. стр. 141-162	
	37	Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте	1	О.1. стр. 141-162	

	38	Обязанности дежурного по роте. Порядок приема и сдачи дежурства, действия при подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин	1	О.1. стр. 141-162
<b>Строевая подготовка</b>	39	Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы снять (одеть)». Повороты на месте. Движение строевым шагом	1	О.1. стр. 141-162
<b>Физическая подготовка</b>	40	Тренировка в беге на длинные дистанции (кросс на 3 – 5 км)	1	О.1. стр. 141-162
	41	Разучивание и совершенствование физических упражнений, выполняемых на утренней физической зарядке	1	О.1. стр. 141-162
<b>Военно-медицинская подготовка</b>	42	Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия	1	О.1. стр. 141-162
	43	Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия	1	О.1. стр. 141-162
<b>Огневая подготовка</b>	44	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение	1	О.1. стр. 141-162
	45	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение	1	О.1. стр. 141-162
	46	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение	1	О.1. стр. 141-162
<b>Общевойсковые уставы</b>	47	Комната для хранения оружия, ее оборудование. Порядок хранения оружия и боеприпасов. Допуск личного состава в комнату для хранения оружия. Порядок выдачи оружия и боеприпасов	1	О.1. стр. 141-162
<b>Тактическая подготовка</b>	48	Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя	1	О.1. стр. 141-162
	49	Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя	1	О.1. стр. 141-162
<b>Радиационная, химическая и</b>	50	Средства индивидуальной защиты и пользование ими. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения	1	О.1. стр. 141-162

<b>биологическая защита</b>				
	51	Средства индивидуальной защиты и пользование ими. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения	1	О.1. стр. 141-162
<b>Физическая подготовка</b>	52	Совершенствование упражнений на гимнастических снарядах и контроль упражнения в подтягивании на перекладине	1	О.1. стр. 141-162
<b>Строевая подготовка</b>	53	Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении	1	О.1. стр. 141-162
<b>Общевоинские уставы</b>	54	Несение караульной службы – выполнение боевой задачи, состав караула. Часовой и караульный. Обязанности часового. Пост и его оборудование	1	О.1. стр. 141-162
<b>Физическая подготовка</b>	55	Совершенствование и контроль упражнения в беге на 100 м	1	О.1. стр. 141-162
<b>Тактическая подготовка</b>	56	Обязанности наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста	1	О.1. стр. 141-162
<b>Огневая подготовка</b>	57	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162
	58	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162
	59	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162
<b>Строевая подготовка</b>	60	Построения, перестроения, повороты, перемена направления движения. Выполнения воинского приветствия в строю на месте и в движении	1	О.1. стр. 141-162
<b>Общевоинские уставы</b>	61	Воинская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания. Права военнослужащего. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих	1	О.1. стр. 141-162
<b>Огневая подготовка</b>	62	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162
	63	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162

	64	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Тактическая подготовка</b>	65	Передвижения на поле боя. Выбор места и скрытное расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывание и маскировка	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Физическая подготовка</b>	66	Кросс 3 км	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Строевая подготовка</b>	67	Строи подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода	1	О.1. стр. 141-162	
	68	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	1		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. – 10-е изд., перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2019. – 282 с. – (Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-406-06523

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях,</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу</li> <li>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений,</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы</p>	<p>Тестовый и устный контроль по заданной тематике</p> <p>Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий</li> <li>- использовать средства индивидуальной и</li> </ul>	<p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</p> <p>Точность и грамотность использования</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции;</li> </ul> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>конкретных средств защиты</p> <p>Грамотность использования первичных средств пожаротушения;</p> <p>Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p>	
--	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.17**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**



Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Ивашкова А.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>290</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>291</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>291</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>291</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>296</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>296</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>297</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>303</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>303</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>303</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>304</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

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

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: освоение законодательных и основополагающих нормативно-технических документов, теоретических основ и практических методов в управлении качеством, технического регулирования, стандартизации и метрологии, позволяющим специалистам компетентно решать вопросы обеспечения безопасности, улучшения технической и коммерческой эксплуатации, направленное на всемерное повышение эффективности использования природопользования.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» включена в вариативную часть образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,</li> </ul>

	<p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p>	<p>преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<p>в рамках профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> </ul>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<p>иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	--	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 9.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства измерений, вспомогательное оборудование, необходимые для проведения измерений;</li> <li>- документировать результаты измерений в соответствии с требованиями методик (методов) измерений;</li> <li>- применять текстовые редакторы, электронные таблицы, справочно-поисковые системы, базы данных, программы для работы с графической информацией, специализированное программное обеспечение в области метрологического обеспечения;</li> <li>- оформлять производственно-техническую документацию в области метрологического обеспечения;</li> <li>- применять методики и документы по стандартизации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательства Российской Федерации в области обеспечения единства измерений;</li> <li>- нормативных правовых актов и методических документов, регламентирующих вопросы выбора методов и средств измерений;</li> <li>- областей применения методик (методов) измерений;</li> <li>- назначения и области применения, технических и метрологических характеристик, конструктивных особенностей используемых средств измерений;</li> <li>- требований охраны труда, промышленной и пожарной безопасности;</li> <li>- требований к оформлению нормативно-технической и производственно-технической документации;</li> <li>- национальных стандартов и иных документов по стандартизации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки к проведению измерений в соответствии с методикой (методом) измерений;</li> <li>- проведения измерений под руководством более квалифицированного специалиста;</li> <li>- обработки результатов измерений в соответствии с методикой (методом) измерений;</li> <li>- оформления результатов измерений в соответствии с методикой (методом) измерений;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	50	12
теоретических занятий,	34	
лабораторных и практических занятий	12	12
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>56</b>	<b>12</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы метрологии</b>			ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 9.4
<b>Тема 1.1</b> <b>Предмет и задачи метрологии</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
1	Предмет и задачи метрологии	1	О.1. стр. 5-6; 10-12;	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• краткая история метрологии</li> <li>• этапы развития и основные понятия метрологии</li> <li>• повышение качества пищевой продукции и услуг общественного питания на основе стандартизации, метрологии и сертификации</li> </ul>	1	О.1. стр.13-14;	
<b>Тема 1.2</b> <b>Объекты и субъекты метрологии</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
3	Объекты и субъекты метрологии:	1	О.1. стр. 6-10; 15-23;	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• объекты метрологии: физические и нефизические величины</li> <li>• характеристики физических величин: размер, размерность</li> <li>• основные единицы (длина, масса, время, температура), дополнительные единицы (плоский угол, телесный угол)</li> <li>• производные единицы (частота, сила, давление, энергия, мощность)</li> <li>• субъекты метрологии: метрологические службы (ГМС и иные государственные службы обеспечения измерений)</li> </ul>	1	О.1. стр.30-35;	
5	Международные и региональные метрологические организации	1	О.1. стр.35-38;	

	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>международный метрологический контроль</li> <li>метрологическая служба Российской Федерации</li> </ul>	1	О.1. Стр.35-38;	
	7	<b>Практическое занятие № 1</b>	1	МУ к П 3 № 1	
	8	Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ) согласно рекомендациям Международной организации стандартизации ИСО R 31.	1	МУ к П 3 № 1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> <li>Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы);</li> <li>Проработка учебной и специальной технической литературы по теме: «Объекты и субъекты метрологии» (подготовка презентации);</li> <li>Составить кроссворд по теме: «Метрология».</li> </ul>		4		
<b>Тема 1.3</b> <b>Средства и методы измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	9	Средства и методы измерений <ul style="list-style-type: none"> <li>весоизмерительная техника: весы циферблатные, товарные, аналитические, метрологические, электронные торговые весы;</li> <li>весоизмерительное оборудование специального назначения</li> </ul>	1	О.1. стр.23-25;	
	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>приборы для измерения температуры (термометры - ртутный, электронный, цифровой)</li> <li>приборы для определения качества клейковины муки (ИДК-1; ИДК – 4)</li> <li>приборы для определения влажности (СЭШ -3М)</li> <li>приборы для определения показателей качества методом инфракрасной спектроскопии</li> <li>мерная посуда</li> </ul>	1	О.1. стр.25-30;	
	11	<b>Практическое занятие № 2</b>	1	МУ к П 3 № 2	
	12	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания.	1	МУ к П 3 № 2	
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				

<b>Государственный метрологический контроль и надзор</b>	13	Государственный метрологический контроль и надзор • объекты ГМК и Н: эталоны, средства измерений, методики выполнения измерений, государственные стандарты, правила метрологии и количество выпускаемой продукции;	1	О.1. стр.25-26;	ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 9.4
	14	• лицензирование; • права и обязанности государственного инспектора. • метрологические факторы в процессе сертификации; • ответственность за нарушение метрологических правил.	1	О.1. стр.35-39;	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы стандартизации</b>				
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Методологические основы стандартизации</b>	15	Методологические основы стандартизации: • определение, цель и задачи стандартизации;	1	О.1. стр.41-42;	
	16	• экономическая эффективность стандартизации.	1	О.1. стр. 60-61;	
	17	Государственная система стандартизации Российской Федерации	1	О.1. стр. 47-50;	
	18	• основные положения Государственной и межгосударственной системы стандартизации • региональные организации по стандартизации • международная стандартизация	1	О.1. стр.55-57;	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Средства стандартизации.</b>	19	Средства стандартизации, нормативно-технические документы	1	О.1. стр.47-50;	
	20	• нормативные документы по стандартизации в РФ • категории, виды стандартов, классификаторы РФ	1	О.1. стр.47-50;	
		<b>Практическое занятие № 3</b>	1	МУ к П 3 № 3	
	21	Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие	1	МУ к П 3 №3	
	22	требованиям ГОСТ 1.5-2002			
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				

<b>Принципы стандартизации в общественном питании.</b>	23	Принципы стандартизации в общественном питании	1	О.1. стр. 50-55; О.2.		
	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>• классификация предприятий общественного питания</li> <li>• СанПиНы, СНиПы, ГОСТы, применяемые на предприятиях общественного питания</li> <li>• оформление технологической и технической документации в общественном питании</li> </ul>	1	О.1. стр.50-55;		
<b>Тема 2.4 Правовая и экономическая база стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					
	25	Правовая и экономическая база стандартизации	1	О.1 стр. 58-60;		
	26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правовая база стандартизации, техническое регулирование</li> <li>• эффективность стандартизации</li> <li>• организация государственного надзора в области стандартизации</li> </ul>	1	О.1. стр.60-61;		
<b>Раздел 3</b>	<b>Подтверждение качества</b>					ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 9.4
<b>Тема 3.1 Основы сертификации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					
	27	Основы сертификации	1	О.1. стр.66-67;		
	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>• история сертификации в России</li> <li>• основные термины и понятия в области сертификации</li> <li>• цели, принципы и основание сертификации</li> </ul>	1	О.1. стр.67-70;		
	29	Структурные элементы сертификации	1	О.1. стр.70-73;		
	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обязательная и добровольная сертификация</li> <li>• правовые основы сертификации</li> <li>• участники сертификации</li> </ul>	1	О.1. стр.73-82;		
	31	<b>Практическое занятие № 4</b>	1	МУ к П 3 №4		
	32	Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой	1	МУ к П 3 №4		
<b>Тема 3.2 Сертификация продукции и услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					
	33	Организационно-методические принципы сертификации	1	О.1. стр.82-89;		
	34	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила сертификации</li> <li>• схемы сертификации</li> </ul>	1	О.1. стр.94-95;		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• средства сертификации (знаки соответствия, штрих-коды)</li> </ul>			
	35	Проведение сертификации продукции	1	О.1. стр.89-92;	
	36	<ul style="list-style-type: none"> <li>• порядок проведения сертификации продукции</li> <li>• порядок сертификации продукции, ввозимой из-за рубежа</li> </ul>	1	О.1. стр.95-98;	
	37	Сертификация услуг	1	О.1.стр. 82-89;	
	38	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сертификация услуг общественного питания</li> <li>• схемы сертификации услуг</li> </ul>	1	О.1. стр.98-99;	
	39	<b>Практическое занятие № 5</b>	1	МУ к П 3 №5	
	40	Средства товарной информации.	1	МУ к П 3 №5	
<b>Раздел 4 Организация контроля качества на предприятиях общественного питания</b>					ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 9.4
<b>Тема 4.1</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Контроль качества в общественном питании</b>	41	Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	1	О.1. стр. 104-106;	
	42	<ul style="list-style-type: none"> <li>• качество продукции, основные термины и понятия</li> <li>• классификация видов контроля</li> <li>• факторы, влияющие на качество продукции</li> </ul>	1	О.1. стр. 106-107;	
	43	Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг общественного питания	1	Д.1.стр. 26-30;	
	44	<ul style="list-style-type: none"> <li>• органы и учреждения государственного контроля качества</li> <li>• производственный контроль предприятий общественного питания и его основные задачи</li> <li>• правовая и нормативная база контроля качества</li> <li>• права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля</li> </ul>	1	Д.1. стр. 32-37;	

	45	Система контроля качества продукции	1	Д.1. стр.9-11; 19-24;	
	46	<ul style="list-style-type: none"> <li>• задачи контроля качества</li> <li>• объекты и субъекты контроля качества</li> <li>• испытательные лаборатории и службы контроля качества предприятия</li> </ul>	1	Д.1. стр.38-45;	
	47	Методы контроля качества	1	Д.1. стр.56-71.	
	48	<ul style="list-style-type: none"> <li>• классификация показателей качества продукции</li> <li>• классификация методов контроля качества продукции и ее признаки</li> <li>• бракераж готовой продукции</li> </ul>	1	Д.1. стр.71-74.	
	49	<b>Практическое занятие № 6</b> Методика расчета химического состава блюд	1	МУ к П 3 №6	
	50		1	МУ к П 3 №6	
	51	Дифференцированный зачет	2		
	52				
<b>Всего:</b>			<b>56</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., исправ. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 128 с. – Текст непосредственный.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Москвичева, Е. Л. Стандартизация и сертификация : практикум для СПО / Е. Л. Москвичева, А. В. Керов. – Саратов : Профобразование, 2021. – 118 с. – ISBN 978-5-4488-1244-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106855> (дата обращения: 12.05.2021). – Текст непосредственный.

2. Кундик, Т. М. Метрология, стандартизация и соответствие качества : методические указания для практических работ, обучающихся по специальностям среднего профессионального образования / Т. М. Кундик. – Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2020. – 50 с. – ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – Текст непосредственный.

3. Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством : учебное пособие для СПО / А. И. Шарапов, В. Д. Коршиков, О. Н. Ермаков, В. Я. Губарев. – 2-е изд. – Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-88247-955-7, 978-5-4488-0758-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/92832> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе, Б. И. Лактионов. – 2-е изд. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 791 с. – ISBN 978-5-4487-0335-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79771> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Егоркин, О. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебно-методическое пособие / О. В. Егоркин. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 84 с. – ISBN 978-5-4487-0583-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86939> (дата обращения: 16.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Метрология, стандартизация, сертификация : учебно-методическое пособие для СПО / И. А. Фролов, В. А. Жулай, Ю. Ф. Устинов, В. А. Муравьев. – Саратов : Профобразование, 2019. – 126 с. – ISBN 978-5-4488-0375-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87271> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7. Орловцева, О. А. Метрология, стандартизация, сертификация : учебное пособие / О. А. Орловцева, А. А. Надеев, А. В. Муравьев. – Воронеж : Воронежский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. – 224 с. – ISBN 978-5-7731-0660-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93266> (дата обращения: 12.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; знать оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой;	составление и оформление нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.	проверка составленных нормативных документов
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	руководствоваться профессиональной повседневной документацией систем качества	проверка знания документации систем качества
приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	применять несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и при изучении адаптации к современным условиям производства старинных рецептов.	проверка знаний несистемных величин
знать основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;	использовать в практической деятельности правила заполнения бланков сертификатов.	оценка знаний правил заполнения бланков сертификатов
знать основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	оценивать качество сырья (услуг) и процессов в соответствии с основными положениями систем (комплексов) общетехнических организационно-методических стандартов.	проверка знаний основных положений систем (комплексов) общетехнических организационно-методических стандартов
знать терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	контролировать основные единицы измерения технологических процессов в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	проверка знаний терминологии и единиц измерений величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.18**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО) в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: преподаватели ГБПОУ РК «РКИГ» Герман А. В, Рыманова Т.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины по выбору «Рисование и лепка» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>307</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>308</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>308</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>308</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>313</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>313</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>315</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>318</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>318</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>318</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>318</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.11 Рисование и лепка»

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

Цель дисциплины «Рисование и лепка»: способствовать формированию у обучающихся знаний, умений и компетенций в области основ рисунка и основ лепки, с акцентом на деятельность повара и кондитера.

Дисциплина «Рисование и лепка» включена в вариативную часть образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> </ul>
--	---	---

	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 9.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания в оформлении предъявляемых заказчиком документах по рекламной продукции;</li> <li>- представлять материалы для разработки проектов благоустройства и озеленения прилегающей территории, архитектурно-художественного оформления фасадов зданий, проходных и других принадлежащих организации сооружений;</li> <li>- представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов и осуществления оформительских работ (рекламы, выставок, панно, плакатов);</li> <li>- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий;</li> <li>- работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха;</li> <li>- изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий;</li> <li>- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;</li> <li>- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;</li> <li>- применять знания в оформлении предъявляемых заказчиком документах по рекламной продукции;</li> <li>- представлять материалы для разработки проектов благоустройства и озеленения прилегающей территории, архитектурно-художественного оформления фасадов зданий, проходных и других принадлежащих организации сооружений;</li> <li>- представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов и осуществления оформительских работ (рекламы, выставок, панно, плакатов);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технических характеристик и свойств материалов;</li> <li>- основ эргономики, декоративного искусства;</li> <li>- основ изобразительной грамоты техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие;</li> <li>- основ разработки композиции украшения изделий;</li> <li>- закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий;</li> <li>- основ создания объемных изображений из крема;</li> <li>- техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие;</li> <li>- основ разработки композиции украшения изделий;</li> <li>- основ изобразительной грамоты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиска наиболее рациональных вариантов решений конструктивно-оформительских материалов и деталей внешнего оформления, объемно-пространственного проектирования, детализации форм изделий, выбора художественных форм и методов подачи рекламных макетных материалов в средствах массовой информации с использованием новых информационных технологий;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	44	36
теоретических занятий,	8	
лабораторных и практических занятий	36	36
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	

Bcero	<b>48</b>	<b>36</b>
-------	-----------	-----------

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Рисование</b>			<b>27</b>	ОК 01-07, 09-10 ПК 9.5	
<b>Тема 1.1. Основы рисования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	1.	Цель и задачи рисования. Рисунок - важнейшая область художественного творчества. Материалы для рисования	1		О. И.1 с.6-14
	2.	Техника рисунка и его многообразие. Начальные упражнения по рисованию.	1		О. И.1 с.17-25
<b>Тема 1.2. Геометрические композиции в рисунке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	3.	Пр. з. № 1. Рисование геометрических фигур	1		О. И.1 с.26-28
	4.	Пр. з. № 1. Рисование геометрических фигур	1		О. И.1 с.30-32
<b>Тема 1.3. Рисование орнаментов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	5.	Пр. з. № 2. Рисование орнаментов	1		О. И.1 с.35-37
	6.	Пр. з. № 2. Рисование орнаментов	1		О. И.1 с.37-41
<b>Тема 1.4. Цвет и композиция рисунка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	7.	Понятие о цвете. Цветовой спектр, цветовой тон. Хроматические и ахроматические цвета	1		О. И.1 с. 46-48
	8.	Понятие о светотени. Понятие о композиции	1		О. И.1 с.69-74
	9.	Пр. з. № 3. Упражнения в технике работы акварелью и гуашью.	1		О. И.1 с.52-55
	10.	Пр. з. № 3. Упражнения в технике работы акварелью и гуашью.	1		О. И.1 с.52-55
<b>Тема 1.5. Рисование с натуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>17</b>		
	11.	Композиция в рисовании с натуры. Композиционная схема	1	О. И.1 с.56-58	
	12.	Последовательность работы над рисунком. Перспектива.	1	О.И. 1. с.60-66	

	Натюрморт.				
13.	Пр. з. № 4. Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы	1	Д.1 с.39-40		
14.	Пр. з. № 4. Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы	1	Д.1 с.40-41		
15.	Пр. з. № 5. Рисование с натуры овощей и фруктов	1	О. И.1 с.88		
16.	Пр. з. № 5. Рисование с натуры овощей и фруктов	1	О. И.1 с.88		
17.	Пр. з. № 6. Рисование с натуры растений	1	О. И.1 с.94-97		
18.	Пр. з. № 6. Рисование с натуры растений	1	О. И.1 с.94-97		
19.	Пр. з. № 7. Рисование с натуры животных и птиц	1	О. И.1 с.98-105		
20.	Пр. з. № 7. Рисование с натуры животных и птиц	1	О. И.1 с.98-105		
21.	Пр. з. № 8. Выполнение рисунков на тему сказок	1	С.Р. № 1		
22.	Пр. з. № 8. Выполнение рисунков на тему сказок	1	С.Р. № 1		
23.	Пр. з. № 9. Рисование с натуры пирожных	1	О. И.1 с.107-108		
24.	Пр. з. № 9. Рисование с натуры пирожных	1	О. И.1 с.107-108		
25.	Пр. з. № 10. Рисование с натуры тортов	1	О. И.1 с.109-115		
26.	Пр. з. № 10. Рисование с натуры тортов	1	О. И.1 с.109-115		
<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Выполнение рисунков по заданным темам. Тематика домашних заданий: 1. Рисунки по мотивам сказок 2. Сюжетные композиции со сказочными героями. Сюжетные композиции с мультипликационными героями					
<b>Раздел 2. Лепка</b>			<b>21</b>		
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>12</b>		
<b>Тема 2.1. Основы лепки</b>	27.	Образный язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки.	1	О. И.1 с.122	ОК 01-07, 09-10 ПК 9.5
	28.	Инструменты и материалы для лепки. Применение пластилина для определения формы изделий	1	О. И.1 с.125-126	
	29.	Пр. з. № 11. Лепка растительного орнамента	1	О. И.1 с.129-131	
	30.	Пр. з. № 11. Лепка растительного орнамента	1	О. И.1 с.129-131	
	31.	Пр. з. № 12. Лепка с натуры фруктов и овощей.	1	О. И.1 с.132-133	
	32.	Пр. з. № 12. Лепка с натуры фруктов и овощей.	1	О. И.1 с.132-133	
	33.	Пр. з. № 13. Лепка с натуры цветов	1	Д.1 с.80	

	34.	Пр. з. № 13. Лепка с натуры цветов	1	Д.1 с.81
	35.	Пр. з. № 14. Лепка животных и птиц	1	О. И.1 с.134-137
	36.	Пр. з. № 14. Лепка животных и птиц	1	О. И.1 с.134-137
	37.	Пр. з. № 15. Создание композиции с героями сказок	1	С.Р.№ 2
	38.	Пр. з. № 15. Создание композиции с героями сказок	1	С.Р.№ 2
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>
	39.	Пр. з. № 16. Изготовление макетов тортов	1	О. И.1 с.138-139
	40.	Пр. з. № 16. Изготовление макетов тортов	1	О. И.1 с.140-141
	41.	Пр. з. № 17. Изготовление муляжа торта «Ежик»	1	С.Р.№ 2
	42.	Пр. з. № 17. Изготовление муляжа торта «Ежик»	1	С.Р.№ 2
<b>Тема 2.2. Макеты кондитерских изделий</b>	43.	Пр. з. № 18. Изготовление муляжа торта «Сказка»	1	С.Р.№ 2
	44.	Пр. з. № 18. Изготовление муляжа торта «Сказка»	1	С.Р.№ 2
	<b>Самостоятельная работа № 2.</b> Выполнение лепных композиций по заданным темам. Тематика домашних заданий: 1.Фигурки сказочных персонажей из мастики 2.Изготовление макетов тортов			1
<b>45-46. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета</b>				<b>2</b>
<b>ВСЕГО:</b>				<b>48</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. Н. Иванова. – 5-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Умения:</p> <p>Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий</p> <p>Изготавливать украшения и полуфабрикаты из различных видов тест для украшения кондитерских изделий</p> <p>Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.</p>	<p>Рациональная оценка за работу с инструментами, за подбор и составление цветовой гаммы для украшения кондитерских изделий</p> <p>Ответы на вопросы на знание и понимание</p> <p>Соответствие критериям оценки</p>	<p>Текущий контроль Педагогический контроль в форме оценки выполнения практических заданий.</p>
<p>Знания:</p> <p>Основы изобразительной грамоты</p> <p>Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие</p> <p>Основы разработки композиции украшения кондитерских изделий</p> <p>Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основы создания объемных изображений</li> </ul>		<p>Текущий контроль</p> <p>В форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.19**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.12 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: преподаватель Привиден Н.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании Цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляции» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

© Привиден Н.В. – автор-составитель



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>321</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>322</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>322</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>322</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>327</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>327</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>329</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>332</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>332</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>332</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>332</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.12 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИИ»

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

Цель дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляции»: изучение сущности бухгалтерского учета, его правовых и организационных основ, места в системе управления организацией; уяснение его базовых принципов, допущений и методов, их адаптации в практической деятельности.

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета и калькуляции» включена в вариативную часть образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</li> </ul>

		<p>профессионально ориентированных информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>

	<p>изменении климатических условий региона;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> </ul>
--	---	--

	<p>производственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 9.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы;</li> <li>- осуществлять комплексную проверку первичных учетных документов;</li> <li>- пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой;</li> <li>- обеспечивать сохранность первичных учетных документов до передачи их в архив;</li> <li>- применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности общественного питания;</li> <li>- отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета;</li> <li>- производить калькуляцию в общественном питании;</li> <li>- оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых;</li> <li>- оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции;</li> <li>- оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательства Российской Федерации о бухгалтерском учете, архивном деле;</li> <li>- практики применения законодательства российской федерации по вопросам оформления первичных учетных документов;</li> <li>- внутренних организационно-распорядительных документов экономического субъекта, регламентирующих порядок составления, хранения и передачи в архив первичных учетных документов;</li> <li>- порядка составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни;</li> <li>- компьютерных программ для ведения бухгалтерского учета;</li> <li>- основ бухгалтерского учета;</li> <li>- особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- ценообразования в общественном питании;</li> <li>- оценки и учета сырья, товаров и тары в кладовых;</li> <li>- учета производства и реализации (отпуска) готовой продукции;</li> <li>- учета реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составления (оформления) первичных учетных документов;</li> <li>- приема первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта;</li> <li>- выявления случаев нарушения ответственными лицами графика документооборота и порядка представления в бухгалтерскую службу первичных учетных документов и информирование об этом руководителя бухгалтерской службы;</li> <li>- проверки первичных учетных документов в отношении формы, полноты оформления, реквизитов;</li> <li>- систематизации первичных учетных документов текущего отчетного периода в соответствии с учетной политикой;</li> <li>- составления на основе первичных учетных документов сводных учетных документов;</li> <li>- изготовления копий первичных учетных документов, в том числе в случае их изъятия уполномоченными органами в соответствии с законодательством Российской Федерации;</li> <li>- обеспечения данными для проведения инвентаризации активов и обязательств экономического субъекта в соответствии с учетной политикой экономического субъекта;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	42	20
теоретических занятий,	22	
лабораторных и практических занятий	20	20
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>20</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формирующую
1	2		4	3	5
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>			<b>20/10</b>		ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 9.6
<b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и метод</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12/6</b>		
	1	Система нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в РФ. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в организациях.	1	О-5 стр. 6-8	
	2	Бухгалтерский учет: понятие, виды. Сущность и основные понятия, применяемые в учете	1	О-5 стр. 9-11	
	3	Хозяйственные средства: понятие, источники образования, назначение	1	О-5 стр. 12-14	
	4	Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структуры, виды	1	О-5 стр. 15-18	
	5	Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение.	1	О-5 стр. 19-21	
	6	План счетов бухгалтерского учета	1	О-5 стр. 22-26	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
	7	1. Понятие о бухгалтерских документах и требования к их составлению.	1	М/У к вып.пр.раб.	
	8		1		
	9	2. Аналитические и синтетические счета. Документация хозяйственных операций	1	М/У к вып.пр.раб.	
	10		1		
11	3. Виды оборотных ведомостей по счетам аналитического и синтетического учета	1	М/У к вып.пр.раб.		
12		1			
<b>Тема 1.2 Документация и инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>		
	13	1. Документ: понятие, назначение и дополнительные реквизиты	1	О-5 стр. 25-30	

	14	2. Документация хозяйственных операций: сущность, значение.	1	О-5 стр. 31-34	
	15	3. Требования к составлению документов. Способы исправления ошибок в документах	1	О-5 стр. 35-37	
	16	4. Документооборот. Понятие и этапы организации. Правила хранения бухгалтерских документов.	1	О-5 стр. 38-40	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	17	1. Заполнение первичных документов (бланков)	1	М/У к	
	18		1	вып. пр. раб.	
	19	2. Составление инвентаризационных ведомостей	1	М/У к	
	20		1	вып. пр. раб.	
<b>Раздел 2. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>			<b>24/10</b>		ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 9.6
<b>Тема 2.1 Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.</b>			<b>8/4</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	21	1. Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1	О-5 стр. 42-45	
	22	2. Понятие о материальной ответственности, документальное оформление.	1	О-5 стр. 46-49	
	23	3. Товарооборот в общественном питании. Продукция собственного производства и покупные товары. Источники поступления продуктов и товаров на склад. Товарный отчет кладовщика.	1	О-5 стр. 50-54	
	24	4. Состав затрат, связанных на производство продукции и ее реализации. Себестоимость и продажная цена на продукцию собственного производства.	1	О-5 стр. 55-58	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
	25	1. Документальное оформление движения товаров со склада на производство. Дневной заборный лист.	1	М/У к	
	26		1	вып. пр. раб.	
	27	2. Документальное оформление товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризации продуктов на складе. Составление инвентаризационной описи товаров на складе.	1	М/У к	
	28		1	вып. пр. раб.	
<b>Тема 2.2</b>			<b>16/6</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	29	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Понятие, назначение и виды.	1	О-5 стр. 59-62	

<b>Ценообразование в общественном питании.</b>	30	Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования цен на продукцию, товары и услуги, реализуемые населению.	1	О-5 стр. 59-62
	31	Калькуляция в общественном питании: назначение, исходные данные, последовательность этапов.	1	О-5 стр. 63-66
	32	Калькуляция цен на продукцию собственного производства.	1	О-5 стр. 63-66
	33	Особенности и документальное оформление услуг по типу «шведский стол».	1	О-5 стр. 67-69
	34	Особенности и документальное оформление услуг по типу «шведский стол».	1	О-5 стр. 67-69
	35	Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов (торжеств).	1	О-5 стр. 70-75
	36	Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов (торжеств).	1	О-5 стр. 70-75
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	37	1. План меню, особенности составления и назначение. Работа со Сборником блюд и кулинарных изделий в общественном питании.	1	М/У к вып.пр.раб.
	38		1	
	39	2. Расчет в потребности в сырье. Калькуляция цен на продукцию собственного производства.	1	М/У к вып.пр.раб.
	40		1	
	41	3. Документальное оформление поступления сырья для реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета.	1	М/У к вып.пр.раб.
	42		1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
1. Оформление передачи сырья и товаров при смене материально-ответственного лица. 2. Учет столовой посуды, приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания.		4		
<b>43-44.</b> Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>2</b>		
<b>Всего</b>		<b>48</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Макарова, Н. В. Бухгалтерский учет : практикум для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1628-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/131398> (дата обращения: 26.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Бухгалтерский учет : учебное пособие для СПО / З. С. Туякова, Е. В. Саталкина, Л. А. Свиридова, Т. В. Черемушникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 274 с. — ISBN 978-5-4488-0542-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/91855> (дата обращения: 26.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы бухгалтерского учета;</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- ценообразование в общественном питании;</li> <li>- оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых;</li> <li>- учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания;</li> <li>- отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета;</li> <li>- производить калькуляцию в общественном питании;</li> <li>- оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых;</li> <li>- оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции;</li> <li>- оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;</li> </ul>	<p>Рациональная оценка за работу с инструментами, за подбор и составление цветовой гаммы для украшения кондитерских изделий</p> <p>Ответы на вопросы на знание и понимание Соответствие критериям оценки.</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Педагогический контроль в форме оценки выполнения практических заданий.</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.20**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОРЯЧИХ И**  
**ХОЛОДЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, КУЛИНАРНЫХ**  
**ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Горченева Е.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК «ОП»

\_\_\_\_\_ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>335</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>336</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>336</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>336</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>342</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>342</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины .....</i>	<i>343</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>358</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>358</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>358</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>359</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

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

Цель дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»: обучить студентов готовить разнообразные блюда и изделия, соответствующие требованиям качества.

Дисциплина «Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» включена в вариативную часть образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> </ul>

	<p>соблюдением принципов бережливого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> </ul>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 10.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</li> <li>- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</li> <li>- производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>- нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>- готовить блюда и гарниры из овощей, яиц и творога, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, каши и гарниры из круп,</li> <li>- готовить сладкие, мучные блюда, горячие напитки;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологий подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>- правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- правил эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</li> <li>- методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</li> <li>- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт;</li> <li>- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- принципов ХАССП в организациях общественного питания;</li> </ul>	
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	160	66
теоретических занятий,	94	
лабораторных и практических занятий	66	66
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	2+6	
<b>Всего</b>	<b>174</b>	<b>66</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>120</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
Организация работы заготовочных цехов	1	Особенности организации работы овощного цеха.	0-5 стр		ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 10.1
	2	Технологическая схема обработки овощей. Ассортимент полуфабрикатов. Оснащение овощного цеха технологическим оборудованием и производственным инвентарем. Технологические линии и рабочие места овощного цеха Особенности организации работы мясо-рыбного цеха. Отличительные особенности от заготовочного предприятия. Технологическая схема обработки мяса, рыбы, птицы. Техническое оснащение мясо-рыбного цеха. Технологические линии и рабочие места мясо-рыбного цеха	58-63		
			0-8 стр		
			11-12		
				1	
				1	
	<i>Практические занятия</i>				
3	Организация работы овощного цеха	МУ к ПЗ	1		
4		№1	1		
<i>Практическое занятие</i>					
5	Организация работы мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ	1		
6		№2	1		
7			1		
8			1		
<b>Тема 1.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				

Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов. Санитарно-эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации продукции ПОП	9 10	Современная упаковка пищевых продуктов. Вакуумное упаковочное оборудование. Вакуумная упаковка. Упаковка скоропортящихся продуктов. Параметры, определяющие условия хранения продуктов. Реализация продукции ПОП. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	О-8 стр 80-88	1 1
<b>Тема 1.3.</b> Основные правила обработки продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	11 12	Основные правила обработки продуктов. Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья. Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Общая схема обработки	О-1 стр 3-8 О-7 стр 54-56 56-62 90-103	1 1
<b>Тема 1.4.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, листовых, плодовых	<i>Содержание учебного материала</i>			
	13 14	Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Технологическая схема обработки капустных, луковых, листовых, плодовых. Формы нарезки овощей. Кулинарное назначение Условия хранения. Требования к качеству	О-1 стр 12-25 О-9 стр 109-130	1 1
<b>Тема 1.5.</b> Фарширование овощей. Обработка консервированных овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	15 16	Особенности подготовки овощей к фаршированию. Условия хранения и требования к качеству. Обработка и кулинарное использование консервированных овощей. Обработка свежих, сушеных и маринованных грибов	О-1 стр 25-30 О- 9 131-141	1 1
	<i>Практические занятия</i>			
	17 18	Механическая кулинарная обработка овощей	МУ к ПЗ №3	1 1
	19 20	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей	МУ к ПЗ №4	1 1
<b>Тема 1.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			



Первичная обработка и разделка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	21	Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по кулинарным признакам Схема первичной обработки чешуйчатой рыбы. Способы разделки и кулинарное назначение чешуйчатой рыбы. Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб	О-1 стр 31-34	1
	22		О-4 стр 7-9,0-32 О-7 стр 135-138	1
<b>Тема 1.7</b> Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из рыбы и п/ф из нее Приготовление полуфабрикатов «Рыба фаршированная»	<i>Содержание учебного материала</i>			
	23	Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Технология приготовления натуральной рубленой массы из рыбы. Рецепттура натуральной рубленой массы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Характеристика компонентов для котлетной массы из рыбы. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Рецепттура котлетной массы из рыбы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Требования к качеству и условия хранения п/ф. Приготовление рыбы, фаршированной целиком: щуки, судака, карпа. Приготовление рыбы фаршированной порционными кусками, батоном. Ассортимент и технология приготовления фаршей	О-1 стр 44-51	1
	24		О-4 стр 53-59	1
			О-7 стр 141-144	1
	<i>Практические занятия</i>			
	25	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	МУ к ПЗ №5	1
	26			1
27	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	МУ к ПЗ №6	1	
28			1	
<b>Тема 1.8.</b> Обработка нерыбного водного сырья Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования	<i>Содержание учебного материала</i>			
	29	Обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Требования к качеству и хранению морепродуктов. Холодильная обработка рыбы. Влияние замораживания на качество рыбы. Способы замораживания. Размораживание. Шоковое замораживание	О-1 стр 51-56	1
30	О-7 стр 67-69, 72-73 153-159		1	
<b>Тема 1.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			

Обработка мяса. Кулинарный разруб и разделка полутуши говядины. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины	31	Классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарный разруб полутуши говядины. Обвалка и сортовое деление. Кулинарное назначение частей. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины. Кулинарное назначение частей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 58, 61- 68,71-80	1
	32		О-6 стр 8-18,22-34 О-7 стр 24-25- 27,160-173	1
<b>Тема 1.10.</b> Технология приготовления натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикаты из них Первичная обработка субпродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	33	Приготовление натуральной рубленой массы. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Характеристика частей говядины, свинины используемых для приготовления котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Рецепт котлетной массы. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы Классификация субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка и приготовление полуфабрикатов. Условия и сроки хранения	О-1 стр 80-85	1
	34		О-6 стр 40-41 44-48	1
	<i>Практические занятия</i>			
	35	Приготовление полуфабрикатов из мяса	МУ к ПЗ №7	1
	36			1
37	Приготовление полуфабрикатов из мяса	МУ к ПЗ №8	1	
38			1	

<b>Тема 1.11.</b> Первичная обработка и технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	<i>Содержание учебного материала</i>					ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 10.1
	39	Подготовка птицы целыми тушками для тепловой обработки. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы мелкими кусками. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия хранения	О-1 стр 86-94	1		
	40		О-6 стр 53-57, 58-61, 61-63	1		
	<i>Практические занятия</i>					
	41	Приготовление полуфабрикатов из птицы	МУ к ПЗ №9	1		
	42			1		
<b>Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>						
<b>Тема 2.1.</b> Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<i>Содержание учебного материала</i>					
	43	Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных цехов. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов Организация работы горячего цеха	Д-12 Стр 89- 101	1		
	44			1		
	<i>Практическое занятие</i>					
	45	Организация работы горячего цеха	МУ к ПЗ №10	1		
	46			1		
<b>Тема 2.2.</b> Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления бульонов	<i>Содержание учебного материала</i>					
	47	Значение тепловой обработки продуктов. Классификация тепловой обработки. Характеристика приемов тепловой обработки. Значение бульонов в питании. Классификация бульонов. Технология приготовления бульонов	О-1 стр 97-106 Д-1 стр 106-114	1		
	48			1		
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления картофельных супов Технология приготовления	<i>Содержание учебного материала</i>					
	49	Общие правила варки супов. Ассортимент и технология приготовления картофельных супов, картофельных с крупами, с макаронами изделиями. Ассортимент и технология приготовления: овощных супов; картофельного с фрикадельками; картофельных с	О-1 стр 128-130 139-143 Д-1 стр	1		
	50			1		

овощных супов, молочных супов		бобовыми; молочных супов. Требования к качеству. Правила отпуска	119-122, 132-135, 152	
<b>Тема 2.4.</b> Технология приготовления щей, борщей	<i>Содержание учебного материала</i>			
	51 52	Ассортимент и технология приготовления щей. Ассортимент и технология приготовления борщей. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 130-134 Д-1 стр 122-128, 151-152	1  1
<b>Тема 2.5.</b> Технология приготовления рассольников и солянок	<i>Содержание учебного материала</i>			
	53 54	Ассортимент и технология приготовления рассольников. Технология приготовления солянок: мясной сборной; домашней. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 135-139 Д-1 стр 128-132, 151	1  1
<b>Тема 2.6.</b> Технология приготовления холодных и сладких супов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	55 56	Ассортимент холодных супов. Приготовление жидкой части для холодных супов. Подготовка продуктов для холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 150-155 Д-1 стр 146-151, 153	1  1
	<i>Практические занятия</i>			
	57 58	Приготовление и отпуск супов	МУ к ПЗ №11	1 1
	59 60	Приготовление и отпуск супов	МУ к ПЗ №12	1 1
	<i>Содержание учебного материала</i>			
<b>Тема 2.7.</b> Технология приготовления соусов красных мясных, белых, молочных, сметанных, грибных, соусов холодных, соусов сладких	<i>Содержание учебного материала</i>			
	61 62	Значение соусов в питании. Классификация соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 156-170 Д-1 стр 156-162, 178	1  1

<b>Тема 2.8.</b> Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	63	Значение блюд из овощей в питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 122-129 139-145 150-162	1	
	64			1	
	<i>Практические занятия</i>				
	65	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	МУ к ПЗ №13	1	
	66			1	
67	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	МУ к ПЗ №14	1		
68			1		
<b>Тема 2.9.</b> Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш	<i>Содержание учебного материала</i>				
	69	Значение блюд из круп в питании. Изменения в процессе кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Основные правила варки каш. Ассортимент и технология приготовления рассыпчатых каш. Ассортимент и технология приготовления вязких каш. Ассортимент и технология приготовления жидких каш. Ассортимент и технология приготовления блюд из каш. Требования к качеству блюд из каш	О-1 стр 189-198 О-2 стр 19-28, 30-33	1	
70	1				
<b>Тема 2.10.</b> Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>				
	71	Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых	О-1 стр 198-201 О-2 стр 34, 43-56	1	
	72			1	
	Подготовка макаронных изделий к варке. Варка макаронных изделий. Ассортимент и технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий				
	<i>Практическое занятие</i>				
73	Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	МУ к ПЗ №15	1		
74			1		

	75	Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	МУ к ПЗ №16	1	
	76			1	
<b>Тема 2.11.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, запеченой и тушеной рыбы	77	Значение блюд из рыбы в питании. Общие приемы варки, жарки, запекания и тушения рыбы. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 202-209 О-4 стр 76-93	1	
	78			1	
<b>Тема 2.12.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	79	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной рубленой и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 211-212 О-4 стр 101-104	1	
	80			1	
	<i>Практические занятия</i>				
	81	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	МУ к ПЗ №17	1	
	82			1	
	Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы; зраз – из 7,5 кг рыбной котлетной массы		МУ к СР №6	1	
<b>Тема 2.13.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Значение блюд из мяса в питании. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке. Технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов	83	Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков при кулинарной обработке. Изменение белков соединительной ткани мяса. Изменение веса мяса при тепловой обработке. Изменение миоглобина. Изменение жиров при тепловой обработке Общие правила варки мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 217-220 О-6 стр 79-85, 99-100, 105, 101- 103, 119-120	1	
	84			1	
<b>Тема 2.14.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления блюд	85	Общие правила жаренья мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса,	О-1 стр 221-227	1	
	86				

из мяса, птицы, субпродуктов, жареного крупными кусками		птицы, субпродуктов, жареных крупным куском. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-6 стр 85-88, 100, 105-108	1	
<b>Тема 2.15.</b> Технология приготовления и отпуска блюд из мяса, птицы, субпродуктов жареного порционными и мелкими кусками	<i>Содержание учебного материала</i>				
	87 88	Общие правила жарки мяса натуральными порционными и мелкими кусками из мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов жаренного порционными и мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 Д-1 стр 251-255	1  1	
<b>Тема 2.16.</b> Технология приготовления и отпуск блюд из тушеного и запеченого мяса, птицы, субпродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	89 90	Общие правила тушения и запекания мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, тушеных крупными, мелкими и порционными кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 228-232 Д-1 стр 256-263, 266-268	1  1	
<b>Тема 2.17.</b> Технология приготовления и отпуск блюд из натуральной рубленой и котлетной массы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	91 92	Ассортимент и технология приготовления блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 263-264, 272	1  1	
	<i>Практические занятия</i>				
	93 94	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	МУ к ПЗ №18	1  1	
	95 96	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	МУ к ПЗ №19	1  1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				
	Составить технологическую схему приготовления рулета их котлетной массы. Составить таблицу: «Возможные дефекты блюд из натуральной рубленой массы»		МУ к СР №1	1	

<b>Тема 2.18.</b> Технология приготовления блюд из яиц и творога	<i>Содержание учебного материала</i>				
	97 98	Пищевая ценность блюд из яиц и творога. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Классификация блюд из творога по температуре подачи и способу тепловой обработки. Технология приготовления блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Холодные творожные блюда. Холодные творожные блюда. Горячие блюда из творога	О-1 стр 253-258 Д-1 стр 283-298	1	
<b>Тема 2.19.</b> Подготовка сырья и пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление фаршей и начинок Приготовление мантов, чебуреков, пельменей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	99 100	Классификация изделий из теста, натурального творога и творожной массы. Подготовка сырья. Приготовление пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление блинчиков, вареников, лапши. Подготовка фаршей для блинчиков и вареников. Подготовка начинок для изделий из пресного теста. Приготовление пресного теста. Приготовление мантов, чебуреков, пельменей Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 304, 318-322 О-2 стр 78-79, 81-86, 89-91	1  1	
<b>Раздел 3.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 10.1
<b>Тема 3.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>Содержание учебного материала</i>				
	101 102	Организация работы холодного цеха. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту повара. Организация подготовки к реализации, (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке), хранения и отпуска.	О-5 Стр 91- 100	1  1	
	<i>Практические занятия</i>				
	103 104	Организация работы холодного цеха	МУ к ПЗ №20	1 1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				



	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №2	1
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №3	1
<b>Тема 3.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, бутербродных тортов, горячих бутербродов	105	Пищевая ценность холодных блюд и холодных закусок. Классификация бутербродов. Ассортимент, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Требования к качеству, правила оформления и подачи. Ассортимент, технология приготовления бутербродных тортов. Ассортимент, технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству, правила оформления и подачи	О-1 стр 259-263, 172-175	1
	106			1
<b>Тема 3.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление салатов из свежих овощей	107	Классификация салатов, ассортимент, значение в питании. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов, их характеристика. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Общие правила приготовления и оформления салатов. Ассортимент и технология приготовления салатов из свежих овощей. Способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству салатов из свежих овощей	О-1 стр 264-266	1
	108			1
<b>Тема 3.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление картофельных салатов, мясных, рыбных, из морепродуктов, закусок из овощей	109	Ассортимент и технология приготовления салатов картофельных, мясных, рыбных, из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264-272 ИР	1
	110			1
<b>Тема 3.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			

Приготовление винегретов	111	Ассортимент и технология приготовления винегретов. Способы подачи винегретов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству	О-1 стр 266 ИР	1
	112			1
<b>Тема 3.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление салатов-коктейлей из овощей и грибов, рыбы и морепродуктов, мяса, птицы	113	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей. Требования к качеству салатов-коктейлей	ИР	1
	114			1
<b>Тема 3.7.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок	115	Ассортимент и технология приготовления гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок: из свежих овощей, из маринованных овощей, приготовление желе рубленного. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	О-1 стр 260- 261	1
	116			1
<b>Тема 3.8.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной гастрономии и кулинарии	117	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и холодных закусок из: рыбы горячего копчения, рыбы холодного копчения, вяленой и соленой рыбы, рыбных консервов. Ассортимент и технология приготовления: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом, рыбы жареной с гарниром. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	О-1 стр 267- 268	1
	118			1
<b>Тема 3.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление холодных закусок из сельди, закусок из морепродуктов	119	Обработка соленой сельди. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сельди: сельдь натуральная с картофелем, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, сельдь «Рольмопс». Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении закусок из сельди. Требования к качеству	О-1 стр 268- 272	1
	120			1
<b>Тема 3.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			

Приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии и кулинарии	121	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок: из колбасных изделий, из окорока, из ветчины и других копченостей, ассорти из мясной гастрономии, мясо отварное с гарниром, ростбиф с гарниром, телятина заливная Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных закусок из мясной гастрономии. Требования к качеству.	О-1 стр 272- 274	1
	122			1
<b>Тема 3.11.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление холодных блюд и холодных закусок из птицы, рулетов из мяса и птицы	123	Технология приготовления холодных блюд из птицы: птица жареная, куры и дичь под майонезом, птица заливная. Технология приготовления рулетов из птицы. Технология приготовления рулетов из мяса. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд из птицы. Требования к качеству холодных блюд из птицы	О-1 стр 274- 276	1
	124			1
<b>Тема 3.12.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление паштетов. Приготовление холодных закусок из яиц и сыра	125	Технология приготовления паштета из печени. Технология приготовления паштета из птицы. Оформление, подача и требования к качеству Актуальные направления в оформлении и отпуске паштетов. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству	О-1 стр 274- 276	1
	126			1
	<i>Практические занятия</i>			
	127	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (салаты и винегреты).	МУ к ПЗ №21	1
	128			1
	129	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из рыбы).	МУ к ПЗ №22	1
	130			1
	131	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из мяса и субпродуктов).	МУ к ПЗ №23	1
	132			1
	133	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из яиц и сыра).	МУ к ПЗ №24	1
134	1			
<i>Самостоятельная работа</i>				

	Составить технологическую схему приготовления паштета из печени		МУ К СР №4	1	
<b>Раздел 4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 10.1
<b>Тема 4.1.</b>			<i>Содержание учебного материала</i>		
Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	135	Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их подбора	О-5 стр 100	1	
	136			1	
	<i>Практические занятия</i>				
	137	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов с подбором инвентаря, инструментов, оборудования, посуды	МУ к ПЗ №25	1	
	138			1	
	139	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков с подбором инвентаря, инструментов, оборудования и посуды	МУ к ПЗ №26	1	
	140			1	
141	Назначение посуды и инвентаря. Решение ситуационных задач по подбору посуды, инвентаря в соответствии с требованиями НАССР	МУ к ПЗ №27	1		
142			1		
143	Составить заявку на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №28	1		
144			1		
<b>Тема 4.2.</b>			<i>Содержание учебного материала</i>		
Приготовление холодных сладких блюд	145	Ассортимент, рецептура. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи.	О-10 стр.165-177 186-220	1	
	146			1	
<b>Тема 4.3.</b>			<i>Содержание учебного материала</i>		
Приготовление горячих сладких блюд. Оформление сладких блюд	147	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи. Общие правила оформления сладких блюд. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд.	О-10 стр.220-240	1	
	148			1	

	<i>Практическое занятие</i>				
	149	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	МУ к ПЗ №29	1	
	150			1	
	151	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	МУ к ПЗ №30	1	
	152			1	
<b>Тема 4.4.</b> Приготовление горячих и холодных напитков.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	153	Ассортимент, рецептура горячих и холодных напитков. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	О-10 стр. 67-70, 242-284	1	
	154			1	
	155			1	
	156			1	
	<i>Практическое занятие</i>				
		157	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	МУ к ПЗ №31	1
		158			1
		159	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	МУ к ПЗ №32	1
		160			1
<i>Самостоятельная работа</i>					
	Изучить материал «Работа с шоколадом»		МУ к СР №5	1	
	Изучить материал «Работа с карамелью»		МУ к СР №6	1	
Консультации	Консультация к экзамену			<b>2</b>	
Промежуточная аттестация	Экзамен			<b>6</b>	
<b>Всего</b>				<b>174</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, организации хранения и контроля запасов и сырья, организации обслуживания, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2018. –237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2018. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. [текст непосредственный].

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2018. – 128 с. – [текст непосредственный].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

10. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Сеницына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].
2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].
4. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2015. – 28 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. – Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
5. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2015. -128 с. [текст непосредственный].
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для сред. проф. образования. – Москва.: «Академия», 2015. – 96 с. – [текст непосредственный].
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].
9. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].
10. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (4-е изд.), 2016. -64с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
11. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. (3-е изд.), 2014. – 64с.Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. –1-е изд.– Москва. Академия, 2014. – 128 с. – [текст непосредственный].

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<b>Знания:</b> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы,	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирование;

<p>технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде письменных ответов</p>
--	---	--



<p>закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</li> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов,</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>– рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
---	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.21**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОПЦ.14 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Донченко Я.А., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» рассмотрена на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол №6 от 25 июня 2024 г  
Председатель ЦМК: Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г  
Методист Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>365</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>366</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>366</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>366</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>372</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>372</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>374</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>377</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>377</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>377</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>377</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.14Ц САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

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

Цель дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики»: формирование у обучающихся понимания новых закономерностей развития современной цифровой экономики, предпосылок создания в России благоприятных организационных и нормативно-правовых условий для эффективного развития институтов цифровой экономики при участии государства, бизнес-сообщества и гражданского общества и обеспечения быстрого роста национальной экономики за счет качественного изменения структуры и системы управления национальными экономическими активами, достижения эффекта «российского экономического чуда» в условиях формирования глобальной цифровой экосистемы.

Дисциплина «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» включена в вариативную часть образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> </ul>



	<p>соблюдением принципов бережливого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> </ul>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 9.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользования персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой;</li> <li>- пользования специализированными программными приложениями и информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- применения методов работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- применения методов работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- работы в графических редакторах;</li> <li>- обработки растровых и векторных изображений: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения;</li> <li>- работы с текстовым редактором;</li> <li>- применения технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов технических носителей информации;</li> <li>- методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- принципов организации информационных баз данных;</li> <li>- характеристик и распространенные форматы графических файлов;</li> <li>- основ компьютерной графики, методов представления и обработки графической информации;</li> <li>- требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах;</li> <li>- технических средства сбора, обработки и хранения информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая);</li> <li>- контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- размещения мультимедийных объектов в информационных системах;</li> <li>- заполнения веб-формы документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- использования поисковых систем;</li> </ul>		
ПК 9.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения логической обработки структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- использования специализированных программных приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- проведения инвентаризации структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- формирования отчетности по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области управления документами;</li> <li>- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации;</li> <li>- принципов организации информационных баз данных;</li> <li>- технических средств сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- ведения реестра документированных сфер деятельности;</li> </ul>
ПК 9.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использования приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- специализированного программного обеспечение;</li> <li>- внутренних стандартов и методических документов по заполнению отчетности;</li> <li>- методов представления информации;</li> <li>- принципов, методов формирования отчетности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- заполнения отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия в т.ч.:	70	34
теоретических занятий,	36	
лабораторных и практических занятий	34	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	-
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>34</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем цифрового модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Цифровая экономика</b>			<b>72/34</b>	
<b>Тема 1 1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые направления развития.</b>	<b>Содержание</b>		8	ПК 9.1- 9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	1	Технологическое развитие: исторические вехи и современность.		
	2			
	3	Четвертая промышленная б революция и информационная глобализация.		
	4			
	5	Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики.		
	6			
	7	Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).		
	8			
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.2. Организационные основы и структура цифровой экономики.</b>	9	1.Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики.	2	ПК 9.1- 9.3
	10		2	ОК
	11	2.Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение.	2	ОК
	12		2	ОК
	13	3.Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение.	2	01-07, ОК
	14	Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).	2	09-11
	15	4.Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города.	2	
	16			
	<b>Содержание</b>		8	ПК
	17	1.Понятие информационной экономики. Критерии информационной экономики.		9.1-
	18			9.3
	19			ОК
	20			01-07,

	21 22 23 24	2.Источники становления информационной экономики. Этапы развития информационной экономики.		ОК 09-11
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	25 26 27 28	1.Перспективы развития информационной экономики с позиции экономической теории.	4	ПК 9.1- 9.3 ОК
	29 30 31 32	2.Стадии становления информационной экономики. Новые условия производства и изменение производительности.	4	01-07, ОК 09-11
<b>Тема 1.3. Роль больших данных (big data) в принятии решений в экономике и финансах.</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 9.1- 9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	33 34 35 36	1.Понятие больших данных (big data). Новые подходы к накоплению и обработке данных в экономике и финансах на микро- и макроуровнях. Открытые данные компьютерных поисковых систем и социальных сетей. Google Trends, Yandex.Wordstat.		
	37 38 39 40	2.Прогнозирование социально-экономических процессов в режиме реального времени (nowcasting).		
		3.Этические и иные ограничения применимости методов анализа больших данных.		
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	41 42	1.Операционные риски экономических агентов, связанные с большими данными.	2	ПК 9.1- 9.3 ОК
	43 44 45 46 47 48	2.Формирование способности работать с компьютером как средством управления информацией, работать с информацией из различных источников, в том числе в глобальных компьютерных сетях, способности использовать основные методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности для теоретического и экспериментального исследования, способности использовать соответствующий математический аппарат и инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования, умение	6	01-07, ОК 09-11

		готовить научно-технические отчеты, презентации, научные публикации по результатам выполненных			
<b>Тема 1.4. Институциональные основы цифровой экономики.</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 9.1- 9.3 ОК 01-07, ОК 09-11	
	<b>49</b>				
	<b>50</b>	1.Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике.			
	<b>51</b>	2.Критерии оценки уровня развития цифровой экономики. Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики. \			
	<b>52</b>				
	<b>53</b>	3.Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике			
	<b>54</b>	(транзакционный анализ). Государственное регулирование цифровой экономики.			
	<b>55</b>	4.Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).\			
	<b>56</b>				
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>		
<b>57</b>		4	ПК 9.1- 9.3 ОК 01-07, ОК 09-11		
<b>58</b>	1.Межстрановые сопоставления. Этапы формирования системы критериев для оценки развития цифровой экономики. Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики в странах мира.				
<b>59</b>					
<b>60</b>	2.Проблема эффективности существующих инструментов оценки.				
<b>61</b>		2			
<b>62</b>					
<b>Тема 1.5. . Цифровая трансформация отраслей экономики</b>		<b>Содержание</b>		<b>8</b>	ПК 9.1- 9.3 ОК 01-07, ОК 09-11
	<b>63</b>	Трансформация промышленности в цифровой экономике		1	
	<b>64</b>	Основные инновационные решения умного сельского Хозяйства		1	
	<b>65</b>	Использование умных энергосистем		1	
	<b>66</b>	Технологии блокчейн	1		
	<b>67</b>	Трансформация сферы услуг	1		
	<b>68</b>	Трансформация отрасли туризма	1		
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>69</b>	Трансформация сферы услуг	1		
	<b>70</b>	Трансформация отрасли туризма	1		
<b>71-72 Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>			<b>2</b>		
<b>Всего</b>			<b>72</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Михеева, Е.В Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.

2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой</p> <p>Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</p> <p>Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации</p> <p>Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации</p> <p>Работать в графических редакторах</p> <p>Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения</p> <p>Работать с текстовым редактором</p> <p>Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет</p> <p>Размещать мультимедийные объекты в информационных системах</p> <p>Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации</p>	<p>использовать цифровые решения в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современные цифровые решения при проектировании информационных систем.</p> <p>выявлять проблемные ситуации используя анализа и абстрактного мышления;</p> <p>осуществлять поиск решений проблемных ситуаций;</p> <p>производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат.</p> <p>использовать социальные сети и поисковые системы</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы;</p> <p>-докладов, рефератов;</p> <p>-теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифф.зачета в виде:</p> <p>- письменных / устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>

<p>Использовать поисковые системы</p> <p>Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации</p> <p>Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</p> <p>Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации</p> <p>Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации</p> <p>Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</p>		
<p>Виды технических носителей информации</p> <p>Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации</p> <p>Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации</p> <p>Принципы организации информационных баз данных</p> <p>Характеристики и распространенные форматы графических файлов</p> <p>Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации</p> <p>Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах</p> <p>Технические средства сбора, обработки</p> <p>Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами</p> <p>Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации</p> <p>Принципы организации информационных баз данных</p>	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы;</li> <li>- докладов, рефератов;</li> <li>- теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифф.зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных / устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

<p>Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации</p> <p>Специализированное программное обеспечение</p> <p>Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности</p> <p>Методы представления информации</p> <p>Принципы, методы формирования отчетности</p> <p>Основы статистики</p> <p>Организационная структура и филиалы организации</p>		
---	--	--