

Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование профессии/специальности

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	74
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	42
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1 Микробиология, санитария и гигиена			
Тема 1. Основные группы микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.		
	Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры.		
	Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.		
	Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.		
	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;		
	Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов		
	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)	10	
	Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования. Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей Приготовление питательной среды для выращивания микроорганизмов Микроскопирование дрожжей. Микроскопирование плесневых грибов. Микроскопирование бактерий. Питательные среды для выращивания микроорганизмов. Стерилизация .Устройство микроскопа и приготовление препаратов.		
	Практические занятия (Практическая подготовка)		
	2		
	Окрашивание микроорганизмов по Граму. Получение чистых культур.		
Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	Понятие о инфекции. Иммунитет.		
	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве условия их развития		
	Острые кишечные инфекции. Зоонозы		
	Пищевые отравления: бактериального происхождения .Токсикоинфекции. Глистные заболевания.		

	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)		ОК 09, ОК 10
	Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, почвы. Определение микробиологических показателей безопасности.	4	
	Практические занятия (Практическая подготовка)	2	
	Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций		
Тема 3. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания		
	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания		
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.		
	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.		
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		
	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.		
	Тематика лабораторных занятий (практическая подготовка)		
	Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды Микробиологический контроль персонала и качества сырья. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.	4	
	Практические занятия (Практическая подготовка)	2	
Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха. Проведения мероприятий по дезинсекции, дезинфекции, дератизации.			
Самостоятельная работа обучающихся	2		
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); работа с нормативной документацией.			
Раздел 2 Физиология питания.			
Тема 2.1. Роль пищи для организма человека	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Значение пищевых веществ для организма человека. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Последствия избытка или недостатка пищевых веществ.		
Тема 2.2	Содержание		ПК 1.1-1.4

Пищевые вещества	Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав.	6	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Белки. Понятие об азотистом балансе, соотношении в рационе питания белков животного и растительного происхождения.		
	Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах		
	Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно-солевой обмен. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
	2		
Тема 2.3 Обмен веществ	Содержание	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.		
	Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	4	
	Расчет суточного потребления пищи в зависимости от суточного расхода энергии. Расчет энергетической ценности блюд. Суточный расход энергии различных групп населения. Роль труда и физкультуры в обмене веществ. От чего зависит суточный расход энергии.		
Тема 2.4. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания	Содержание	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение		
	Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом. Составление суточного рациона питания	4	
Тема 2.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание	Содержание	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09, ОК 10
	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания.		
	Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты.		
	Дробное питание, режим питания. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	

	<p>Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности. Составление набора продуктов суточного рациона в соответствии с указанной диетой. Определение его химического состава и калорийности.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающегося</p> <p>Выполнение домашнего задания по разделу. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам. Тематика рефератов: 1. Модные диеты. 2. Вегетарианство. 3. Раздельное питание. 4. Организация питания в учебных заведениях. 5. Пищевые добавки. 6. Питание современного человека. 7. Функциональное питание</p>	2	
Зачёт с оценкой			
Всего:		74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2017
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2017, электронный учебник

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены и пищевой промышленности, М.: ИЦ «Академия», 2013
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, М.: ИЦ «Академия», 2014

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - 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; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	34
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация	Дифференцированного зачета

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			
Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание учебного материала	14	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		
	Зерно и продукты его переработки. Показатели качества зерна. Крупы: характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству.		
	Молочные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Пищевые жиры		
	Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения		
	Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Работа с конспектом. Работа с дополнительной литературой. Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты			
Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание учебного материала	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 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери.		
	Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	10	
Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; Способы оценки условий хранения и состояние продуктов и запасов. Размещение товаров. основополагающие принципы хранения			
Тема 1.3 Методы	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4

контроля качества продуктов при хранении	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация 6 2 показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов.		
	Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов.	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 6.1-6.4
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа с нормативной документацией: СанПин 42-123-4117-86 Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов	2	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса			
Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий.		
Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками.		
	Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов.		
	Порядок отпуска продуктов на производство.		
	Организация тарного и транспортно-хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация приемки, вскрытия, хранения, возврат тары.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.		
4			
	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.		
Тема 2. 3 Структура производства	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура. Состав помещений. Основные требования к производственным помещениям.		
	Производственный процесс: понятие, сущность содержание, основные элементы, принципы организации.		

	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
	Составление схемы взаимосвязи производственных помещений	4	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Тема 2.4. Контроль запасов и наличия продуктов	Содержание учебного материала		
	Товарные запасы: понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.		
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.	4	
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов б . Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Документальный учёт расхода сырья на производстве. Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.	6	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
Самостоятельная работа обучающихся			
Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов населения. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии общественного питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

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

4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

6. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» Учебные пособия и справочная литература:

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 27.О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

2. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. - М.:КВЦ "Прогресс", 1990

3. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 1989

4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Стандарты и качество»

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания

	<ul style="list-style-type: none"> – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация	Зачёта с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК		
1	2	3			
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания					
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<p>Содержание</p> <p>Основные типы предприятий общественного питания</p> <p>Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Характеристика услуг предприятий общественного питания.</p>	6	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 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			4	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p>Содержание</p> <p>Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.</p> <p>Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.</p> <p>Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.</p> <p>Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.</p> <p>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции</p>	16	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 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10		
	<p>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</p>			8	

	<p>Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
		4	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		68	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	12	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 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. Машины для кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	8	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
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.		
	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		

	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	16	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 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	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 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное).		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Карточка учета материалов форма № М.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		
	Зачет с оценкой	2	
Всего:		106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

7. Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение организаций питания -М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» №

4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ 4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.04 Организация обслуживания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

	<p>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню; – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; – обслуживать иностранных туристов; – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	<ul style="list-style-type: none"> – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	36
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	Зачёта с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1 Общественное питание в современных условиях	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.		
	Основные формы организации труда в общественном питании.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Основные задачи предприятий общественного питания. Основные законы, регулирующие выпуск безопасной и качественной продукции ПОП		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			
Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	Содержание учебного материала	6	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.		
	Классификация предприятий общественного питания.		
	Характеристика типов предприятий общественного питания.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Назначение и функции предприятий общественного питания. Особенности производственно – торговой деятельности ПОП. Подразделение ПОП по предоставляемым услугам, по характеру производства, по ассортименту выпускаемой продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2		
Раздел 3 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3.
	Источники снабжения ПОП.		
	Виды договоров, применяемых в общественном питании.		
	Организация товародвижения и доставки продуктов.		

	Приемка продовольственных товаров.		ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Материально – техническое снабжение ПОП.		
	Организация работы складских помещений и требования к ним.		
	Хранение и отпуск продуктов.		
	Организация тарного хозяйства		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Рациональная организация снабжения ПОП. Логистический подход к работе предприятий и его назначение. Организационно – технические, экономические мероприятия ПОП	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09, 10
Раздел 4. Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания . Организация работы производственных цехов.	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	4	
	Оперативное планирование работы производства предприятий с полным производственным циклом. Виды меню.		
	Нормативная документация ПОП.		
	Производственная структура и её характеристика. Организация рабочих мест.		
	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
Расположение оборудования в цехах ПОП. Технологический процесс обработки сырья в цехах ПОП. Лабораторные исследования продукции выпускаемой на ПОП.	2		
Раздел 5. Организации обслуживания. Торговые помещения.	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания.	6	
	Прогрессивные технологии обслуживания. Виды торговых помещений, их характеристика.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	
Раздел 6. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.	Содержание учебного материала		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды столовой посуды, столовое бельё. Общие правила сервировки стола.	6	
	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.		
	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Основные столовые приборы, вспомогательные столовые приборы, виды посуды для вторых блюд Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для	6	

	подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.		
Раздел 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.		
	Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.		
	Расчет с потребителями.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Принцип составления меню, последовательность расположения блюд.		
Раздел 8. Подготовка к обслуживанию потребителей	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.		
	Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.		
	Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения».		
	Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.		
Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6		
Правила этикета и нормы за столом. Уборка столов и замена использования посуды.			
Раздел 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Обслуживание по типу шведского стола.		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий .		
Особенности обслуживания различных категорий посетителей.			

	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола	2	
	Зачет с оценкой		
Всего:		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор - «мышь») или ноутбуки (моноблоки), - мультимедиапроектор (интерактивная доска);
 - локальная сеть с выходом в Интернет, - комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном), - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - программное обеспечение, - иное необходимое оборудование
- в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература

1. Счисленок Л.Л. Организация обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

Дополнительная литература

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Ростов н/Д, Феникс, 2013

Методическая литература

1. Гастроном. Журнал
2. Методист. Журнал
3. Среднее профессиональное образование

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать по принятой методологии технико-экономические показатели деятельности предприятия; - использовать экономическую и нормативную документацию в профессиональной деятельности; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; профессионально вести маркетинговую работу; - готовить предложения по товарной политике на основе сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности товара; - владеть навыками поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации; - владеть навыками кабинетных и полевых маркетинговых исследований; - практически использовать средства организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности и жизненного цикла товара, разработки маркетинговых программ. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. - сущность, функции маркетинга и

		<p>направления его использования в условиях рыночной экономики; организацию служб маркетинга на фирмах;</p> <ul style="list-style-type: none">- роль маркетинга в управлении фирмой;- принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов или ниш;- необходимость проведения маркетинговых исследований для информационного обеспечения управления фирмой с целью доведения параметров товара до уровня требований потенциальных покупателей целевого рынка и создания должной степени его конкурентоспособности;- основные направления в технологии маркетинга как совокупности мер по активному воздействию на рынок, с одной стороны, и приспособлении характеристик товара, ценовой и сбытовой стратегий, рекламной кампании к требованиям и условиям целевого рынка;- содержание и структура маркетинговых программ;- задачи управления персоналом в связи с маркетинговой деятельностью.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	116
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	-
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	20
<i>Самостоятельная работ</i>	6
Промежуточная аттестация	В форме экзамена

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1. Основные положения экономической теории	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Проблема выбора в условиях ограниченности ресурсов. Альтернативная стоимость.		
	Понятие производства, обмена, распределения и потребления.		
	Свойства товара и функции денег. Закон денежного обращения.		
	Модель круговых потоков		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
Спрос на деньги и предложение денег			
Принципы рыночной экономики Роль государства в рыночной экономике. Определение формы распределения различных видов продукции.			
Тема 1.2. Предприятие как основной хозяйствующий субъект	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Разделение труда и кооперация на предприятии.		
	Организационно-правовые формы предприятия.		
	Понятие о производственной и экономической эффективности предприятия.	4	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Типы хозяйственных товариществ. Правовое регулирование занятости и трудоустройства Показатели уровня производительности труда Расчет показателей использования оборотных средств		
Тема 1.3. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09
	Понятие рынка. Рынки факторов производства. Специфика рынков товаров и услуг.		
	Основные рыночные структуры: монополия и конкуренция. Законы спроса и предложения.		
	Рыночное равновесие и причины его нарушения		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	

	<p>Определение рыночных структур. Расчет эластичности спроса и предложений . Построение графиков спроса и предложения. Показатели уровня производительности труда.</p>		ОК 10
Тема 1.4. Доходы и расходы предприятия	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Понятие дохода, прибыли, о равновесии предприятия и максимизации прибыли. Издержки и прибыль.		
	Понятие издержек. Виды издержек и их значение для анализа положения предприятия на рынке.	6	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Расчет затрат и прибыли предприятия. Расчет производительности труда.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Производительность- мера измерения эффективности функционирования фирмы			
Тема 1.5.Механизм формирования заработной платы	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Экономический смысл заработной платы. Рынок труда и цена труда. Формы оплаты труда.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Факторы, определяющие дифференциацию в оплате труда. Начисление заработной платы. Планирование численности и состава персонала.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Анализ применения форм и систем оплаты труда разных категорий персонала предприятий общественного питания		
Раздел 2 Основы менеджмента			
Тема 2.1 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Основные понятия и категории менеджмента.		
	Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи.		
Тема 2.2 Функции менеджмента	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Функции планирования. Процесс стратегического планирования .Функции организации.		
	Организационные структуры управления. Делегирование полномочий, пределы полномочий.		
Тема 2.3 Стили управления	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8

	Авторитарный стиль управления. Демократический стиль управления. Либеральный стиль управления. Их характеристика «Решетка менеджмента».		ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.		ПК 6.3.
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		ОК 01-07
	Использование в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения, разбор ситуаций. Владение приемами делового общения.	4	ОК 09 ОК 10
Тема 2.4. Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3.
	Коммуникации: понятие, виды. Процесс коммуникаций. Особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Решение производственных ситуационных задач на определение стилей управления		
	Исследование процесса коммуникаций. Рекомендации по совершенствованию процесса коммуникаций.		
Тема 2.5. Деловое общение	Содержание учебного материала	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3.
	Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения для современного специалиста. Правила ведения деловых бесед, совещаний.		
	Техника ведения телефонных переговоров.		ОК 01-07
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	ОК 09 ОК 10
	Отработка навыков делового общения (проведение деловой беседы, телефонных переговоров). Решение конфликтных ситуаций. Определение качеств руководителя		
Раздел 3. Основы маркетинга			
Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга	Содержание учебного материала	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Маркетинг и его роль в развитии общественного питания. Принципы и функции маркетинга Структура маркетинговой деятельности.		
Тема 3.2. Современное состояние и перспективы развития отрасли	Содержание учебного материала	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 6.3. ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России и региона. Концепции и развития рыночных отношений.		
Тема 3.3. Ценообразование на продукцию (услуги)	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Цена, ценовая политика. Классификация цен. Формирование цен в предприятиях общественного питания. Процесс ценообразования. Стратегии ценообразования.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ПК 4.2-4.5

	<p>Определение цены на продукцию собственного производства в предприятии общественного питания</p> <p>Оценка качества и конкурентоспособности представленных услуг .</p>		<p>ПК 6.3.</p> <p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p>	
	<p>Определение вида рекламы в соответствии с жизненным циклом товара.</p>			
Тема 3.4. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ПК 2.2-2.8</p> <p>ПК 3.2-3.6</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>ОК 01-07</p> <p>ОК 09</p> <p>ОК 10</p>	
	<p>Товар как средство удовлетворения потребностей. Элементы товарной политики: упаковка, ассортимент, товарный знак, сервис и т.д., их характеристика.</p>			
	<p>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</p>	4		
	<p>Анализ ситуации на рынке товаров и услуг. Определение жизненного цикла продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Разработка маркетинговых мероприятий. Определение формы распределения различных видов продукции.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	2		
	<p>Анализ особенностей стратегии ценообразования предприятий общественного питания</p> <p>Разработка рекламного буклета для предприятия общественного питания.</p>			
<p>Примерные темы курсовой работы (проекта) :</p> <p>Предприятия общественного питания как объект хозяйствования.</p> <p>Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.</p> <p>Кадры организации и производительность труда.</p> <p>Основные фонды предприятий общественного питания и их использование.</p> <p>Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях.</p> <p>Финансы предприятий общественного питания.</p> <p>Стратегическое планирование в предприятиях общественного питания.</p> <p>Товарооборот предприятий общественного питания.</p> <p>Имущество предприятий общественного питания.</p> <p>Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях общественного питания.</p> <p>Оборотный капитал предприятий общественного питания. Фонды и средства предприятий питания (классификация и характеристика).</p> <p>Формирование финансовых ресурсов предприятия общественного питания.</p> <p>Финансовое планирование на предприятиях общественного питания.</p> <p>Издержки производства и обращения в общественном питании.</p> <p>Анализ и планирование издержек производства и обращения в общественном питании.</p> <p>Формирование цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания.</p> <p>Прибыль предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.</p> <p>Мотивация труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Оплата труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Управление персоналом на предприятии .</p> <p>Разработка стратегии развития предприятия.</p>			20	

<p>Маркетинговые подходы к ценообразованию на предприятии.</p> <p>Комплекс маркетинговых коммуникаций предприятия.</p> <p>Оптимизация организационной структуры управления на предприятии.</p> <p>Управление конфликтами на предприятии Управление жизненным циклом продукта средствами маркетинга.</p> <p>Разработка рекламной компании товара (услуги) на предприятии</p>		
Всего:	116	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; - комплект законодательных и нормативных документов;

- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;

- мультимедиа проектор;

- принтер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020.

2. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).

Дополнительные источники:

3. Липсиц И.В. Экономика -М.: ВИТА-ПРЕСС, 2012.-272с.

4. Гражданский Кодекс РФ (ст. 48-123), ч. I от 30.11.1994 г. № 51-Ф.3.

Интернет-ресурсы:

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

6. <http://www.infourok.ru/>

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

8. <http://www.nalogi.com.ru>

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; -защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; -виды административных правонарушений и административной ответственности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	25
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	5
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачета с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Основные положения Конституции РФ		5	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	3	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 2 Основы гражданского права		7	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового		

	регулирования их деятельности».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство). Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	3	ОК 01-07, ОК 09, 10
Раздел 3 Основы трудового права		8	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника Тематика практических занятий Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы» Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. Тематика практических занятий Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности	4	ОК 01-07, ОК 09, 10

	работодателей и работников» Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Раздел 4.Административные правонарушения и административная ответственность		6	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности Тематика практических занятий Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных» Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Раздел 5.Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		4	

Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Экономики и права».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц; - штатив для плакатов, таблиц;

- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;

- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины. Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основная литература:

1. О.И. Федорянич Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности», М., издательский центр, «Академия», 2018 г.

2. Трудовой кодекс РФ

3. Астахов П.А. Трудовые отношения. Юридическая помощь по защите прав работника с вершины адвокатского профессионализма. – М.: Эксмо, 2017

4. Борохов В.Б. «Основы рыночной экономики и предпринимательства», ч. 1, ч. 2, М., 2018 г.

5. В.И. Шкатулла «Основы права», М. 2016 г.

Дополнительные источники:

6. Закон «О занятости населения в РФ»;

7. Юридический справочник «Как защищать свои права»;

Интернет-ресурсы:

- 8.«Правовая Система Гарант» (www.garant.ru);

- 9."Консультант Плюс" (www.consultant.ru);

- 10.Федеральный портал «Российское образование»

Аннотация к рабочей программе
**учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной
деятельности»**

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ »**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - состав, функции и 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	72
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация	Зачета с оценкой

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Введение. Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК		2	
Тема 1. Операционная система и оболочки операционных систем	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Многообразие операционных систем		
	Определение свойств ОС Windows.		
	Настройка параметров операционной системы		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
Сравнение параметров различных ОС			
Тема 2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	26	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Стандартный набор операций с текстом.		
	Основы верстки текста.		
	Использование ссылок в текстовом документе.		
	Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа.		
	Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов.		
	Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.		
	Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.		
	Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.		
	Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.		
	Использование логических операций для профессиональных расчётов.		
	Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.		
	Создание интерактивного рецептурного справочника.		
	Создание интерактивного меню.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	

	Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel		
Тема 3. Основные методы обработки информации средствами СУБД	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.		
	Организация запросов. Создание отчетов.		
	Создание БД профессиональной направленности		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора			
Тема 4. Создание эффективной презентации	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	10	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.		
	Создание тематической презентации с использованием ссылок.		
	Использование OLE-объектов в презентации		
	Создание интерактивного плаката средствами презентации.		
	Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания			
Тема 5. Информационные системы и программы профессиональной направленности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию.		
	Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.		
	Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.		
Калькуляции блюд в программе Kitchen.			
Тема 6. Глобальная сеть Интернет	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Возможностей различных браузеров.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	
	Правила создания запросов в различных поисковых системах.		
	Обзор сервисов облачных технологий.		
Использование облачных технологий в профессиональной деятельности			

Тема 7. Создание сайта	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основы создания сайта. Создание HTML-документа.		
	Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	8	
	Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов. Разработка структуры сайта.		
	Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора		
	Оптимизация графики для WEB-страниц		
Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.			
Тема 8. Информационносправочные системы	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Виды информационно-справочных систем.		
Тема 9. Информационная безопасность	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.		
	Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.		
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017г.

Дополнительные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Гришин В.Н., Панфилов Е.Е.. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014
3. Хлебников А.А. Информатика. Учебник. Ростов. Феникс. 2014

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://inforschool.ru>
2. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>
3. Информационные технологии – Школа.LV [Электронный ресурс]/URL:<http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13>
4. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс]/URL:<http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>

5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL:<http://www.securelist.com/ru/>
6. Программы для разработки рецептов [Электронный ресурс]/URL <http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html>
7. Сравнение параметров различных ОС [Электронный ресурс]/URL http://suhorukov.com/news_akademy/sravnienie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows
8. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС [Электронный ресурс]/URL <https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/>
9. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629>
10. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: <https://lektsii.org/8-56438.html>
11. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: <https://sonikelf.ru/oblachnye-texnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/>
12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: <https://ru.wix.com>
13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: <http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index>

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.08 Охрана труда** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; 	<ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	30
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачета с оценкой

2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Тема 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности	Содержание учебного материала Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях всех видов собственности. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	2	
	Содержание учебного материала Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека Источники возникновения инфра-и ультразвука	6	
Тематика практических занятий (практическая подготовка) Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2		
Самостоятельная работа обучающихся: Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2		
Тема 3. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	Содержание учебного материала Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства.	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Оборудование, работающее под избыточным давлением		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка) Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	

Тема 4. Электробезопасность	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.		
	Фактор, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.		
	Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	4	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.		
	Назначение и принцип действия заземления		
Тема 5. Взрыво- и пожаробезопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения		
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

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

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Калинина В.М., Охрана труда в организациях питания, учебник Издательский центр «Академия». 2018.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.–

Интернет-источники

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь; 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	48
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачета с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		12	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	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		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)		
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	2	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке,	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		

при неблагоприятной социальной обстановке			
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		6	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
Раздел 3. Основы военной службы		48	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	8	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		

	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	40	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288с.

2. Строевой Устав Вооруженных Сил Российской Федерации, введен в действие Приказом Министра обороны Российской Федерации от 11 марта 2006 г. N 111.

3. Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации, утвержденное приказом Минобороны РФ от 21 апреля 2009 г. № 200 «Об утверждении Наставления по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации»

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ «Академия», 2017

5. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2017

Дополнительные источники:
1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными

законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

5. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

7. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

8. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

9. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

10. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

11. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

12. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

13. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

14. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133. Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»
Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.09 19.02.10 Редакция № Изменение № Лист 13 из 14 Экз. контрольный

15. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

16. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

17. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

18. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

20. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Интернет-ресурсы

1. Сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.mchs.gov.ru/>
2. Сайт МВД РФ [Электронный ресурс]/ URL: www.mvd.ru
3. Сайт Минобороны [Электронный ресурс]/ URL: www.mil.ru
4. Сайт ФСБ РФ [Электронный ресурс]/ URL: www.fsb.ru
5. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» [Электронный ресурс]/ URL: www.pobediteli.ru

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП.10 «Основы проектирования предприятий общественного питания»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - производить расчёты технологического оборудования для предприятий общественного питания различных типов; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; - основные методы расчёта производственных мощностей предприятий общественного питания, технологического оборудования предприятий общественного питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	30
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	экзамен

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Проектирование предприятий			
Тема 1.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Организация проектирования. Типовые индивидуальные, экспериментальные проекты, проекты реконструкции.		
	Функциональные структуры предприятий общественного питания, как основа проектирования. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)		
Тема 1.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Расчёт основных параметров проектирования предприятий общественного питания и принципы их размещения	6	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Расчет необходимого числа мест в предприятиях общественного питания определенного типа для городов с различной численностью и различными административными функциями.		
Тема 1.3. Проектирование складских помещений	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.	6	
	Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерной техники. Проектирование складских помещений.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
Тема 1.4. Проектирование заготовочных цехов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа мясо-рыбного цеха. Расчёт численности работников мясо-рыбного цеха. Расчёт холодильного оборудования цеха, механического и вспомогательного.		
	Расчет площади мясо-рыбного цеха.		

	Производственная программа овощного цеха. Расчёт численности работников овощного цеха.		
	Расчет основного и вспомогательного оборудования.		
	Расчёт площади овощного цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Расчёт численности работников мясо-рыбного цеха. Расчёт холодильного оборудования цеха, механического и вспомогательного.		
	Расчёт численности работников овощного цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади мясо-рыбного и овощного цехов.		
Тема 1.5. Расчёт мощности доготовочных цехов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа холодного цеха. Расчёт численности работников холодного цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади холодного цеха.		
	Производственная программа горячего цеха. Расчёт численности работников горячего цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади горячего цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	
	Расчёт численности работников холодного цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади холодного цеха.		
	Расчёт численности работников горячего цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади горячего цеха.		
Тема 1.6. Проектирование кондитерского цеха.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Производственная программа кондитерского цеха, численность рабочих цеха. Расчёт основного и вспомогательного оборудования кондитерского цеха. Расчёт площади кондитерского цеха.		
	Тематика практических занятий(практическая подготовка)	6	
	Расчёт численности работников кондитерского цеха. Расчет основного и вспомогательного оборудования. Расчёт площади кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Ознакомиться с нормативной документацией для разработки производственной программы 2 проектируемого предприятия. Работа по сборникам рецептур, ТУ, ТИ, ГОСТам. Составить меню для предприятия питания по заданию преподавателя. Составить карту вин для ресторанов.		
Экзамен			
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя оснащено компьютером с лицензионным программным обеспечением, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и мультимедийными пособиями в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум, М.: ИТК «Дашков и Ко ». 2022

Дополнительная литература:

2. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина.- М.: КолосС, 2006.- 247 с.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.11 «Основы финансовой грамотности»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.11 Основы финансовой грамотности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.11 Основы финансовой грамотности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10, ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - управлять деньгами; учитывать движение денежных средств; - применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса; - рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов; - применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса; - распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению; 	<ul style="list-style-type: none"> - функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами; - основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и samozанятостью; - основные этапы планирования и создания собственного бизнеса; - основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условия; - основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Личное финансовое планирование			
Тема 1.1 - Семейная экономика	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.		
	Бюджетное ограничение, личный баланс и бюджет. Семейный бюджет, источники доходов и расходов. Реальные и номинальные доходы семьи.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Уровень жизни и прожиточный минимум.		
Планирование семейного бюджета, ресурсосберегающие технологии в бюджете семьи.			
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции			
Тема 2.1. Депозит	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции. Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков. Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
Стоимость кредита. Оформление кредитного договора. Типичные ошибки при использовании кредита. Расчет кредитного календаря			
Тема 2.2. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен валюты. Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств. Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек», «Банковские карты: дебетовая, кредитная карта».			
Тема 2.3. Финансовый рынок и	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09,

инвестиции.	Финансовый рынок. Регулирование финансового рынка. Субъекты финансового рынка. Инфраструктура финансового рынка. Инвестиции, виды инвестиций. Как инвестировать бизнес. Выбор активов. Доход разных активов. Управление рисками при инвестировании		10
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования.		
	Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.		
Раздел 3. Пенсионная система Р.Ф			
Тема 3.1 - Пенсионное обеспечение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы? Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию?		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Расчет налога на доходы физических лиц.		
	Государственная пенсионная система.		
Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации			
Тема 4.1 - Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании. Страховой полис, правила страхования. Типичные ошибки при страховании.		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Как не стать жертвой кредитной махинации.		
Зачёт с оценкой		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющий выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, учебное пособие для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2019.

Дополнительная литература:

1. Чумаченко В.В., Горяев А.П. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для общеобразовательных организаций – М.: Просвещение, 2016. 225 с.
2. Перекрестова Л.В.: Финансы, денежное обращение и кредит: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с.
3. Сайт «Финансовая грамота» - <http://fingramota.org/lichnye-finansy/investitsii-isberezheniya>

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.12 «Основы предпринимательской деятельности»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 Основы предпринимательской деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.12 Основы предпринимательской деятельности** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-II в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности; - готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности; - работать с текстами нормативно-правовых источников; - использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; - оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности; - составлять типичные формы гражданско-правового договора; - соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации; - основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 2015 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность; - основы налогообложения в предпринимательской деятельности; - основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица; - права и обязанности индивидуального предпринимателя; - особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности; - основные понятия и принципы коррупции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	34
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Основы предпринимательства			
Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства. Субъекты предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности		
Тема 1.2. Малое предпринимательство	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства. Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия. Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица		
Тема 1.3. Система управления персоналом в предпринимательстве	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности) Методы отбора, подбора и набора персонала Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ		
Тема 1.4. Маркетинговое планирование предпринимательской деятельности	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Определение потенциальных и возможных конкурентов Выбор маркетинговых коммуникаций Система сбыта продукции (услуг) предприятия Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве.		
Тема 1.5 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности.	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Общая характеристика системы налогообложения. Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения. Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя.		
Тема 1.6 Технологический процесс	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Организация технологического процесса Особенности технологии производства продукции Особенности технологии предоставления услуг (по видам) Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг).		
Тема 1.7 Риск как объективная	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09,

составляющая предпринимательской деятельности.	Сущность и классификация рисков. Способы снижения предпринимательских рисков.		10
Тема 1.8. Бизнес-планирование как элемент экономической политики предприятия.	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Цели, задачи, предмет бизнес-планирования. Определение бизнес-идеи, бизнес-концепции. Собственный и заемный капитал.		
Тема 1.9. Анализ результатов и оценка рисков проекта	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся.	2	
Презентация бизнес-плана как инвестиционного предложения			
Зачет с оценкой			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, справочной литературы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, М.: ИЦ «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. Гражданский Кодекс РФ (ст. 48-123), ч. I от 30.11.1994 г. № 51-Ф.3.
2. О государственной регистрации юридических лиц: Федеральный закон от 8 августа 2001 г. № 129-Ф.3.
3. Межрегиональная экономическая дифференциация: методология анализа и государственного регулирования. – М.: Едиториал УРСС, 2013. – 208 с.
4. Экономическое развитие регионов: теоретические и практические аспекты государственного регулирования. Изд. 2-е, стереотипное. – М.: Едиториал УРСС, 2018. – 304 с. Польшев А.О.
5. Торосян Е.К. основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. Санкт-Петербург, 2019.
6. Основы бизнеса. Рубин Ю.Б. , Ягодкина И.А. Учебно-практическое пособие М, 2019.
7. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента. Учебное пособие. Минск, 2020.
8. Лапуста М.Г. Предпринимательство: Учебн. Пособие. 2-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2020.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.13 «Рисование и лепка»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Рисование и лепка»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.13 Рисование и лепка** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; -рисовать с натуры предметы домашнего обихода; -рисовать фрукты и овощи; -рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; -рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; -выполнять лепку птиц, животных; -выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; 	<ul style="list-style-type: none"> - технику рисунка и ее многообразие; - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; -законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; технику лепки элементов украшения для тортов; -технику лепки макетов различной формы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой

1.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Раздел 1 Основы рисования.			
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов, предметов домашнего обихода	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Введение. Техника рисунка		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Техника нанесения различных линий Техника нанесения орнамента и его виды Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров Рисование с натуры предметов домашнего обихода» (тарелки, чашки, вазы)		
Тема 1.2. Рисование растений	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование с натуры растений		
Тема 1.3. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование фруктов и овощей		
	Рисование с натуры ваз и корзин с цветами, фруктами		
	Рисование животных		
	Рисунки по мотивам русских народных сказок Техника нанесения 3D рисунка		
Тема 1.4. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	6	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рисование с натуры пирожных		
	Рисование с натуры квадратного торта		
	Рисование с натуры круглого торта		
	Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции		
	Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции		
	Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции		
Выполнение рисунка многоярусного торта, используя выразительные средства композиции			
Раздел 2. Основы лепки			
Тема 2.1. Основные сведения о лепке.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10

	Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.		
Тема 2.2. Техника лепки элементов украшения для тортов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.		
Тема 2.3. Лепка	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	10	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Последовательность лепки растительного орнамента Последовательность лепки фруктов и овощей Последовательность лепки цветов Последовательность лепки животных и птиц Последовательность лепки предметов домашнего обихода Последовательность лепки сказочных персонажей Изготовление макета блюда по эскизу Изготовление макета пирожного по эскизам Изготовление макета детского торта Изготовление макета торта морской тематики Изготовление макета новогоднего торта Изготовление макета торта для мужчины Изготовление макета торта для женщины Изготовление макета юбилейного торта Изготовление макета торта на выпускной Изготовление макета свадебного торта		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение интернет источников: Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: index.php?option=cjm...itemid...topic , свободный. – Загл. с экрана. Оформление торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: Nleborochka.ru , свободный. – Загл. с экрана		
Зачёт с оценкой			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядный материал (плакаты);
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- экран.

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

Дополнительные источники:

2. Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2012

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП.14 «Основы калькуляции и учета»

Код и наименование учебной дисциплины

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.14 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.14 Основы калькуляции и учета** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей;

		<ul style="list-style-type: none"> - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	-
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация	ЭКЗАМЕН

2.2. Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формирования ОК и ПК
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	16	
	Работа со Сборником рецептур,: -расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь с при различных видах обработки сырья		
	Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		
Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек			
Тема 3. Материальная ответственность.	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09,

Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц		10
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	12	
Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.			
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	12	
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)		
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"			
Экзамен			
Всего:		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинета технологии кулинарного производства

оснащенный оборудованием:

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

техническими средствами

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

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

в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176

Дополнительные источники:

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