

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский областной союз потребительских обществ  
Нижегородский экономико-технологический колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Арзамас

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного среднего  
профессионального образования стандарта и примерной основной  
образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Утверждаю:

Директор колледжа

 Е.В. Смирнова

«19» апреля 2024 год

Рассмотрено на заседании

ЦК коммерческо – технологических  
дисциплин

19 апреля 2024 г.

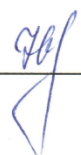
Председатель ПК

 М.Н. Матвеева

Одобрено НМС НЭТК

19 апреля 2024 г.

Председатель НМС

 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Быкова Т.Н. – преподаватель НЭТК

Рецензент:

Матвеева М.Н. – преподаватель НЭТК

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ  
ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	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 01-05 ОК 07 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение,</li> </ul>

<p>энергетическую ценность блюд;</p> <p>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>– методики составления рационов питания</p>
---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>114</b>
<b>Во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>108</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	64
практические занятия	42
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	2
<b>Раздел 1</b> <b>Морфология и физиология микробов</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>10</b>	3
	1.Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	2. Изучение морфологических признаков бактерий	2	
	3. Изучение морфологических признаков дрожжей	2	
	4.Изучение морфологических признаков плесневых грибов	2	
5. Приготовление препаратов в живом и окрашенном виде из различных культур микроорганизмов.	2		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		

	<b>Тематика практических работ</b>	<b>6</b>	
	<b>6.</b> Изучение влияния температуры, концентрированной поваренной соли, концентрации глюкозы на развитие плесневых грибов	2	3
	<b>7.</b> Анализ микробиологической безопасности питьевой воды и содержания микроорганизмов в воздухе	2	3
	<b>8.</b> Определение и анализ микроорганизмов на предметах обихода и оборудовании	2	3
<b>Тема 1.4</b> <b>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	3
	<b>9.</b> Изучение и анализ основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	<b>10.</b> Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	<b>Раздел 2</b> <b>Основы физиологии питания</b>		<b>32</b>
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	3
<b>11.</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2		
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе		

<b>усвояемость пищи</b>	пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	3
	<b>12.</b> Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	3
	<b>13.</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	<b>14.</b> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		2
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	3
	<b>15.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	<b>16.</b> Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Подготовить реферат на тему: «Лечебное питание»	2	3
<b>Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 3.1 Личная гигиена работников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика.		

пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Гельминтозы их профилактика.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>17.</b> Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	3
	<b>18.</b> Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		2
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		2
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	3
	<b>19.</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	3
	<b>20.</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	



<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	6	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>21.</b> Изучение правил приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов, оценка их качества, условия и сроки хранения	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	4	3
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>		
<b>Всего:</b>	<b>114</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

##### ***Оборудование учебного кабинета:***

Стол ученический двухместный

Стул ученический

Демонстрационный стол

Доска

Вытяжной шкаф

Стол

Стул

Шкаф для оборудования

Сейф

Тумба для реактивов

##### ***Технические средства обучения***

Мультимедиа – проектор переносной

Экран переносной

Ноутбук

##### ***Оборудование:***

Микроскоп школьный 2П-3М (с микровинтом)

Микроскоп Биомед-1

Спиртовка лабораторная

Спиртовка демонстрационная

Пипетка 2-1-2-5

Пипетка 2-2-2-10

Капельница 2-60

Стакан В 1-50 с дел.

Стакан В-1-100 с дел.

Промывалка

Термометр 100 (0+100)

Чашка ЧБН 100\*20

#### **3.2. Информационное обеспечение программы**

##### **Нормативно – правовые документы:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело”(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565)

2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 – ФЗ (ред. от 03.07.2016)«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016)

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 №31 (ред. от 10.06.2016) «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2001 №3077)

5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2023 № 9 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекций и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в

эпидемическом сезоне 2023-2024 годов» (зарегистрировано Минюстом России от 26.07.2023 рег. № 74470).

6. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с.

8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 №98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 №4654)

9. "МУК 4.2.1847-04. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Методические указания"(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.2004)

10. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. –III, 11 с.

11. ГОСТ 31988-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

#### **Основная литература**

1. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: <https://book.ru/book/948621> — Текст : электронный.

2. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Дополнительная литература**

1. Полянская, И. С., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учебник / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. — Москва : КноРус, 2024. — 263 с. — ISBN 978-5-406-11950-1. — URL: <https://book.ru/book/950424> (дата обращения: 27.05.2024). — Текст : электронный.

#### **3.3. Условия реализации программы дисциплины для обучающихся – инвалидов**

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- пищевые вещества и их значение для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-текущий контроль освоения материала (опрос, тестирование, проверочные работы)</li> <li>-дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>организма человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> </ul> <p>методики составления рационов питания</p>	
<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализ выполнения практических работ</li> <li>– обобщение выводов;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>
<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.2-5.6</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения дисциплины</p>
<p>Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет</p>	

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский областной союз потребительских обществ  
Нижегородский экономико-технологический колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Арзамас, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Утверждаю  
Директор Смирнова ЕВ  
Смирнова ЕВ  
«19» апреля 2024 г

Рассмотрено на заседании  
ЦК коммерческо-  
технологических дисциплин  
от « 19 » апреля 2024 г.  
председатель ЦК  
МН Матвеева  
МН Матвеева

Одобрено НМС НЭТК  
« 19 » апреля 2024 г.  
Председатель НМС  
Н.Н. Щепетинникова  
Н.Н. Щепетинникова

Разработчик:  
Матвеева М.Н. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Фадеева Л.П. - преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- 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.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- 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;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен сформировать:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.



ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы - 112 часов, в том числе

Во взаимодействии с преподавателем - 106 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы при очной форме обучения**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	112
Во взаимодействии с преподавателем:	106
в том числе:	
теоретическое обучение	64
практические занятия	40
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уч. нагрузка, час	Уровень освоения
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	
<b>Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров</b>		<b>62/28</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	2.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	2
	3.Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	2

	4.Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	2
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	
	5.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2
	6.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	7/1. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих овощей, грибов и продуктов их переработки. 8/2. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих плодов и продуктов их переработки.	2 2	3 3
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	
	9.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
	10.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	11/3.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества крупы и муки. 12/4.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2 2	3 3
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	
	13-14.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	2
	15.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	16/5.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества молока и сливок. 17/6.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.	2 2	3 3
<b>Тема 1.5. Товароведная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	
	18.Ассортимент, товароведная характеристика, общие		2

<b>характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	19.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	20/7. Характеристика основных промысловых семейств рыб. 21/8.Органолептическая оценка качества рыбы живой, охлажденной и мороженой.	2 2	3 3
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10/4</b>	
	22-23.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	4	2
	24.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	25/9. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества мяса. 26/10. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества мясных продуктов.	2 2	3 3
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	
	27.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	28/11.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества яичных продуктов. 29/12. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2 2	3 3
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	
	30.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	31/13.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества кондитерских товаров. 32/14. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества чая и кофе.	2 2	3 3
<b>Раздел 2</b> <b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия</b>		<b>40/12</b>	

<b>общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1 Организация продовольствен ного и материально- технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/2</b>	
	33.Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	2
	34.Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	2
	35.Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	36/15.Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	3
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольствен ных товаров и других товарно- материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/2</b>	
	37.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	2
	38.Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2	2
	39.Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	2

	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	40/16.Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2	3
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/2</b>	
	41. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	2	2
	42.Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	2
	43. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	44/17.Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов.	2	3
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/2</b>	
	45 -46 Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	4	2
	47. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	48/18.Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	3
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>	
	49. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	2

50. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	2
<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
51/19.Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	3
52/20.Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Подготовка сообщений обучающихся по темам: «Влияние алкоголя на организм человека», «Виноградные вина», «Ликеро-водочные изделия», 2.Подготовка сообщений обучающихся по теме «Минеральные воды» 3.Изучите характеристику последовательности складских операций по учебнику. Зарисуйте в тетради последовательность в виде схемы	2 2 2	3
53. Дифференцированный зачет	2	
<b>Всего:</b>	<b>112</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета Организации хранения и контроля запасов и сырья, оснащенного оборудованием:

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Стол ученический двухместный

Стул ученический

Доска классная

Стол

Стул

Стенды

##### **Технические средства обучения:**

Мультимедиа – проектор переносной

Экран переносной

Ноутбук

##### **Наглядно-иллюстрационные материалы:**

Муляж «Строение зерновки пшеницы»

Прибор лактоденсиметр

рефрактометр

Прибор Журавлева

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **Основные источники:**



1. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>
3. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619>
4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88443>

#### **Дополнительные источники:**

1. Торопова, И. В., Управление ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. В. Торопова. — Москва : Русайнс, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-466-01296-5. — URL: <https://book.ru/book/946972>

### **3.3. Условия реализации программы дисциплины для обучающихся – инвалидов**

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, наличие специальных кресел и других приспособлений). Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих:

- для слепых: задания и иные материалы зачитываются ассистентом;
- для слабовидящих: задания оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;
- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания надиктовываются помощнику.

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

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общих требований к качеству сырья и продуктов;  условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методов контроля качества продуктов при хранении;  способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  видов снабжения;  видов складских помещений и требования к ним;  периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методов контроля возможных хищений запасов на производстве;  правил оценки состояния запасов на производстве;  процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;  правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b>  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.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения дисциплины</p>

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения дисциплины</p>

яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента

<p>кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	
---	--

Центросоюз РФ

Нижегородский областной союз потребительских обществ

Нижегородский экономико-технологический колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

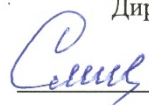
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2024г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Утверждаю

Директор колледжа

 Е.В.Смирнова

«19» апреля 2024 г

Рассмотрено на заседании ЦК

коммерческо-технологических

дисциплин

« 19 » апреля 2024 года


Председатель ЦК

 Матвеева М.Н.

Одобрено НМС НЭТК

« 19 » апреля 2024 года

Председатель НМС

 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Лезина Е.А. – преподаватель НЭТК

Рецензент:

Фадеева Л.П. - преподаватель НЭТК



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	<p>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;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>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;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы (всего)</b>	62
<b>во взаимодействии с преподавателем</b>	54
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающихся	8
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел I Механическое оборудование</b>				
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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			
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	3	ОК 01-05 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	3	
<b>Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	1	3	
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила			

	безопасной эксплуатации				
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	3		
<b>Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2	ОК 01-05 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации				
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	3		
<b>Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации				
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации				
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	3		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья				
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	ОК 01-05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации				
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации				
	<b>Тематика практических занятий</b>	2			
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	3		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3		ОК 01-05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов				

				ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.2. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	ОК 01-05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>3</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	<b>1</b>		
<b>Тема 2.3. Многофункциональное оборудование. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	ОК 01-05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов, СВЧ - аппаратов	<b>1</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 2.4. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	ОК 01-05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	<b>1</b>		<b>3</b>
<b>Тема 2.5. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-05 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-05 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	<b>2</b>		<b>3</b>

<b>Тема 3.1</b> <b>Классификация</b> <b>холодильного</b> <b>оборудования.</b> <b>Холодильные</b> <b>шкафы,</b> <b>холодильные</b> <b>камеры,</b> <b>холодильные</b> <b>прилавки и</b> <b>витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-05</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>	
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования				
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.				
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования				
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации				
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены				
	<b>Тематика практических занятий</b>				
Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>2</b>	<b>3</b>			
<b>Тема 3.2</b> <b>Шкафы</b> <b>интенсивного</b> <b>охлаждения</b> <b>(шоковой</b> <b>заморозки)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-05</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>	
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации				
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	<b>1</b>	<b>3</b>		
<b>Тема 3.3.</b> <b>Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-05</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b>	
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации				
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	<b>1</b>	<b>3</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов	<b>2</b>			
<b>Тема 4.1.</b> <b>Классификация</b> <b>организаций</b> <b>питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-05</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>	
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, изучение нормативных материалов	<b>2</b>	<b>3</b>		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Организация и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-05</b> <b>ПК 1.1-1.5</b>	
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации				

<b>техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения			<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства			
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни			
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе			
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции			
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	<b>2</b>	<b>3</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	<b>2</b>	<b>3</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	<b>4</b>	<b>3</b>	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>			
<b>Всего:</b>	<b>62</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Оснащение кабинета:

Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска ученическая, шкафы, образцы оборудования и инвентаря, плакаты, схемы, видеопроектор, экран переносной, ноутбук

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **1.2.1. Печатные издания:**

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>

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>

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

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

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

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

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

##### **Основные источники:**

1.Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-11381-3. — URL: <https://book.ru/book/949338> . — Текст : электронный.

2.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> . — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-2007-6, 978-5-4497-3010-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138894> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

##### **Дополнительные источники:**

1.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной



среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724> . — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725> . — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

### 3.3. Условия реализации программы дисциплины для обучающихся – инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих условий:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li><li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li><li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li><li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li><li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li></ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы</li></ul> <p>Диф.зачет</p>

<p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания</p>	
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>- дифзачет</b></p>
<p>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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05</p>	<p><b>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины</b></p>

Центросоюз РФ  
Нижегородский областной союз потребительских обществ  
Нижегородский экономико-технологический колледж

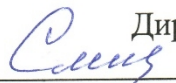
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

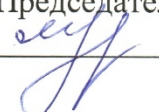
**ОП. 4. Организация обслуживания**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Арзамас, 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта в соответствии с ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Утверждаю  
Директор колледжа  
 Е.В.Смирнова  
«19» апреля 2024 г

Рассмотрено на заседании ЦК  
коммерческо-технологических  
дисциплин  
« 19 » апреля 2024 года  
Председатель ЦК  
 Матвеева М.Н.

Одобрено НМС НЭТК  
« 19 » апреля 2024 года  
Председатель НМС  
 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:  
Лезина Е.А. – преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Фадеева Л.П. - преподаватель НЭТК

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

### 1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

### 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>-встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>-приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>-подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>-расчета с потребителями;</li> <li>-обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>-выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>-складывать салфетки разными способами;</li> <li>-соблюдать личную гигиену</li> <li>подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>-осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>-подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>-оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>-подавать алкогольные и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>-рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>-подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>-правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>приемы складывания салфеток</li> <li>-правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>-сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>-обслуживание потребителей организаций общественного питания</li> <li>всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>-использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>-приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>-способы подачи блюд;</li> <li>-очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>-кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> </ul>

	<p>безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>-соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>-соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>-заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>-составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>-эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>-предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>-соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>-производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>-изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>-правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>-требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>-способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>-информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>-правила составления и оформления меню,</p> <p>-обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>102</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>88</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия, практические занятия	30
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
консультация	2
промежуточная аттестация - экзамен	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 4. Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	5
<b>Тема 1</b> <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Практическая работа № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		

	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Практическая работа № 2. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов на тему «Интерьер помещений организации питания»	4	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		



	Правила работы с подносом		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа № 1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Лабораторная работа № 2. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Лабораторная работа № 3. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.	6	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа №4 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		

	<b>Тематика лабораторных работ</b>		ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа № 5. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Лабораторная работа № 6. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада на тему «Этикет в процессе взаимодействия с гостями»	2	
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	10	ОК 01-05 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и		
	Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа № 7. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Лабораторная работа № 8. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд Лабораторная работа № 9. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	6	
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01-05

<b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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		
<b>Тематика лабораторных работ</b>			ОК 01-05
Лабораторная работа № 10. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Лабораторная работа № 11. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Лабораторная работа № 12. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	4	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
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		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Лабораторная работа № 13. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2	
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	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 туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
Консультация	2		
Экзамен	6		
<b>Всего:</b>		<b>102</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет организации обслуживания.

##### **Учебное оборудование:**

Стол ученический двухместный

Стул ученический

Стол преподавателя

Стул

Доска классная

Шкаф мебельный угловой

Стол обеденный

Стул обеденный

Столик журнальный

Стойка для цветов

Стол обеденный

Стул обеденный

Барная стойка

Стеллажи для посуды

Водонагреватель

##### **Технические средства обучения:**

Телевизор

Мульти видео-проектор переносной

Экран переносной

Ноутбук

##### **Наглядно-иллюстрационные материалы:**

Комплект скатертей

Юбка банкетная

Салфетки льняные

Комплект посуды

Комплект приборов

Комплект бокалов

Чайные пары

Соковыжималка для цитрусовых

Кофемолка электрическая

Фризер для мороженого

Льдогенератор

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Печатные издания:**

*Нормативные документы:*

1.ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2.ГОСТ 30524 -2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

### **Основная литература:**

Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 402 с. — ISBN 978-5-406-11604-3. — URL: <https://book.ru/book/949312>. — Текст : электронный.

### **Дополнительная литература:**

Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-11381-3. — URL: <https://book.ru/book/949338> — Текст : электронный.

### **3.3. Условия реализации программы дисциплины для обучающихся – инвалидов**

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих условий:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Знание:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li><li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li><li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li><li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li><li>– приемы складывания салфеток</li><li>– правила личной подготовки официанта, бармена к</li></ul>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы</li></ul> экзамен

<p>обслуживанию</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>	
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям, лабораторным работам;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul>



<p>продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и</li> </ul>	<p>- экзамен</p>
---	------------------

<p>торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	
<p>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  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины</p>

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский областной союз потребительских обществ  
Нижегородский экономико-технологический колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**  
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Арзамас, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Утверждаю:

Директор колледжа

 Е.В.Смирнова

«19» апреля 2024 год

Рассмотрено на заседании ЦК  
учетно-экономических дисциплин  
от «19» апреля 2024 года

Председатель ЦК

 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК

«19» апреля 2024 года

Председатель НМС

 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Елфимова Т. Е., преподаватель НЭТК

Рецензент:

Дудолодова Н. В., преподаватель  
НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Код ПК, ОК	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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю</p>	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>иды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их</p>

<p>наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности</p>	<p>использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;  требования к реализации продукции общественного питания;  оличественный и качественный состав персонала организации;  оказатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование</p>
---	---

<p>организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
--	---

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - 144 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 130 часа;

практической подготовки - 62 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>1. Объем образовательной программы (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>130</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	62
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>94</b>		
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	<p>Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.</p> <p>Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</p>			
	<b>Практические занятия</b>			
	<p>Практическая работа № 1 «Построение кривой производственных возможностей и анализ точек на кривой».</p> <p>Практическая работа № 2 «Определение равновесной цены и равновесного количества товара».</p> <p>Практическая работа № 3 «Построение кривых спроса и предложения и анализ их смещения».</p> <p>Практическая работа № 4 «Определение коэффициентов эластичности спроса и предложения».</p>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<p>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</p>			



	<p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания</p>			
	<b>Практические занятия</b>			
	<p>Практическая работа № 5 «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.»</p>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<p><b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<p>Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятий общественного питания Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p>			
	<b>Практические занятия</b>			

	<p>Практическая работа № 6 «Расчет показателей эффективности использования основных средств».</p> <p>Практическая работа № 7 «Оценка эффективности использования оборотных средств».</p> <p>Практическая работа № 8 «Оценка эффективности использования трудовых ресурсов».</p> <p>Практическая работа № 9 «Экономическое обоснование необходимых размеров товарных запасов»</p> <p>Практическая работа № 10 «Экономическое обоснование необходимого поступления сырья и товаров»</p> <p>Семинарское занятие № 11 «Организация снабжения, формы и способы доставки сырья и продуктов»</p> <p>Практическая работа № 12 « Анализ издержек производства и обращения»</p> <p>Практическая работа № 13 «Экономическое обоснование плана издержек производства и обращения»</p> <p>Практическая работа № 14 «Начисление заработной платы работникам общественного питания»</p> <p>Практическая работа № 15 «Анализ показателей по труду и заработной плате»</p> <p>Практическая работа № 16 «Зачетное занятие по теме»</p>	22	3	3
<b>Тема 1.4.</b> <b>Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2	2
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса			
	<b>Практические занятия</b>			
	Практическая работа № 17 «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса».	2	3	3
<b>Тема 1.5.</b> <b>Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2	2
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов			
	<b>Практические занятия</b>			

	<p>Практическая работа № 18 «Экономическое обоснование плана оборота общественного питания»</p> <p>Практическая работа № 19 «Анализ выполнения плана и динамики оборота общественного питания и производственной программы»</p> <p>Практическая работа № 20 «Анализ влияния факторов на развитие оборота общественного питания и выпуска собственной продукции»</p> <p>Практическая работа № 21 «Зачетное занятие по теме»</p>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<p><b>Тема 1.6.</b> <b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<p>Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность</p>			
	<p><b>Практические занятия</b></p>			
	<p>Практическая работа № 22 «Планирование валового дохода предприятий общественного питания»</p> <p>Практическая работа № 23 «Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания»</p> <p>Практическая работа № 24 «Экономическое обоснование плана прибыли предприятия общественного питания»</p>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<p>Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения</p> <p>Страхование имущества, здоровья и жизни.</p> <p>Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления</p> <p>Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией. Подача налоговой декларации. Сберегательные вклады и виды кредитов</p>			
	<p><b>Практические занятия</b></p>			
	<p>Практическая работа № 25 «Изучение разделов бизнес- плана»</p>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<p><b>Раздел 2. Основы менеджмента</b></p>		<b>20</b>		

<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.			
	<b>Практические занятия</b>			
	Практическая работа № 26 «Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда			
	<b>Практические занятия</b>			
	Практическая работа № 27 «Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.»	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Фазы делового общения. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.			
	<b>Практические занятия</b>			<b>3</b>
	Практическая работа № 28 «Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>	<b>16</b>		<b>3</b>
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды.			
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях			
	<b>Практические занятия</b>			

	<p>Практическая работа № 29 «Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.»</p> <p>Практическая работа № 30 «Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений»</p> <p>Практическая работа № 31 «Зачетное занятие по курсу «Основы маркетинга»»</p>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>		
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении дисциплины по очной форме обучения</b></p> <p>1. Роль основного капитала в процессе производства продукции общественного питания; способы повышения эффективности основного капитала; оценка эффективности использования трудовых ресурсов. Изучить вопросы, подготовить доклад по вопросам.</p> <p>2. Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Изучить вопросы, подготовить доклад по вопросам.</p> <p>3. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места. Изучить вопросы, составить конспект.</p>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

Оборудование учебного кабинета: стул ученический, стол ученический двухместный, стул, стол, доска классная.

Технические средства обучения: мультимедиа-проектор переносной, экран для проектора переносной.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы  
Основные источники

1. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-406-10684-6. — URL: <https://book.ru/book/946262>

2. Грибов В.Д. Менеджмент : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2022. — 275 с. — ISBN 978-5-406-09578-2. — URL: <https://book.ru/book/943205>

3. Парамонова Т.Н. Маркетинг: учебное пособие / Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. — Москва: КноРус, 2023. — 189 с. — ISBN 978-5-406-11195-6. — URL: <https://book.ru/book/948323>.

4. Носова С. С., Основы экономики : учебник / С. С. Носова. — Москва: КноРус, 2024. - 312 с. — ISBN 978-5-406-12532-8. — URL: <https://book.ru/book/951801>

Дополнительные источники:

2. Шапиро С. А., Основы экономической теории : учебное пособие / С. А. Шапиро, Е. А. Марыганова. — Москва : КноРус, 2023. — 263 с. — ISBN 978-5-406-10625-9. — URL: <https://book.ru/book/946256>

#### 3.3 Условия реализации программы учебной дисциплины для обучающихся – инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих: для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ( освоенные умения, усвоенные знания, ОК, ПК)	Формы и методы контроля и оценки Результатов обучения
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (конспекты, доклады)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>



товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,

- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

- требования к реализации продукции общественного питания;

- количественный и качественный состав персонала организации;

- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;

- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие

<p>управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>	
<p><b>Умения:</b></p> <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы (конспекты, доклады),</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен</li> </ul>

<p>полуфабрикатов;  калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;  рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,  рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;  планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;  выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;  управлять конфликтами и стрессами в организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;  анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;  составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса  анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;  прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;  анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;  грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);  проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	
<p>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,ОК 02,ОК 03,ОК 04,ОК 05,ОК 09,ОК 10, ОК 11</p>	<p>Интерпретация наблюдений за деятельностью обучающихся при освоении дисциплины</p>

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский облпотребсоюз  
Нижегородский экономико-технологический колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

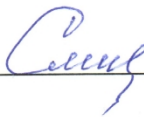
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Арзамас  
2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Утверждаю

Директор колледжа

 ЕВ Смирнова

«19» апреля 2024 г

Рассмотрено на заседании ЦК  
правовых и гуманитарных дисциплин  
19 апреля 2024 года

Председатель ЦК 

Аверьянова М.А.

Одобрено НМС НЭТК

19 апреля 2024 года

Председатель НМС 

Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:  
Грехова В.А. – преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Семенюк В.М. – преподаватель НЭТК

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"><li>– Использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li><li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li><li>– анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li><li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li><li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li><li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li><li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li><li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li><li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li><li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li><li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li><li>– право социальной защиты граждан;</li><li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li><li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li><li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	52
во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
Практические занятия	16
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные положения Конституции РФ</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные положения Конституции РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	<b>2</b>	<b>ОК 01-06</b>
<b>Тема 1.2</b> <b>Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан	<b>2</b>	<b>ОК 01-06</b>
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы гражданского права</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Правовое регулирование хозяйственных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	<b>4</b>	<b>ОК 01-06</b>
<b>Тема 2.2</b> <b>Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности <b>Тематика практических занятий</b> Практическая работа № 1 Виды юридических лиц Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	<b>2</b>    <b>2</b> <b>2</b>	<b>ОК 01-06</b> <b>ПК 6.4</b>
<b>Тема 2.3</b> <b>Субъекты предпринимательской</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация,	<b>2</b>	<b>ОК 01-06</b> <b>ПК 6.4</b>

деятельности, их правовое положение	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).			
<b>Раздел 3</b>	<b>Основы трудового права</b>	<b>22</b>		
<b>Тема 3.1</b> <b>Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-06</b> <b>ПК 6.4</b>	
	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			<b>2</b>
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника			
	Общие основания прекращения трудового договора. Прекращение трудового договора по инициативе работника и работодателя.			<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	Практическая работа № 3 Порядок заключения трудового договора. Оформление документов при приеме на работу. (практическая подготовка)			<b>2</b>
	Практическая работа № 4 Решение ситуаций по переводам и перемещениям.			<b>2</b>
Практическая работа № 5 Решение ситуаций по расторжению трудового договора по инициативе работника и работодателя.	<b>2</b>			
Практическая работа № 6 Порядок оформления увольнения работников.	<b>2</b>			
<b>Тема 3.2</b> <b>Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-06</b> <b>ПК 6.4</b>	
	Материальная ответственность работодателя перед работником			
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.			<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</b>			
Практическая работа № 7 Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	<b>2</b>			
<b>Тема 3.3</b> <b>Защита трудовых прав работников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-06</b> <b>ПК 6.4</b>	
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения			
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения			
<b>Раздел 4.</b>	<b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>8</b>		



<b>Тема 4.1.</b> <b>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-06 ПК 6.4</b>
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-06 ПК 6.4</b>
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа № 8 Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
<b>Тема 4.3.</b> <b>Административные наказания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-06 ПК 6.4</b>
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
<b>Раздел 5.</b>	<b>Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Правовая охрана хозяйственных прав</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-06</b>
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
<b>Тема 5.2.</b> <b>Судебный порядок разрешения споров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-06</b>
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
<b>Всего:</b>		<b>50</b>	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>	
<b>Итого:</b>		<b>52</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Правовых основ профессиональной деятельности.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

столы ученические двухместные, стулья ученические, доска классная, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф книжный, стенды.

##### **Технические средства обучения:**

видеопроектор, экран переносной.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Нормативно-правовые акты**

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.) // Российская газета. 1993 г. 25 дек.
2. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден ФЗ от 30.11.1994 № 51-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. - 1994. - № 32. — Ст. 3301.
3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.1996 №14-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. - 1996. -№ 5. — Ст. 410.
4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 №146-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. - № 49. — Ст. 4552.
5. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден ФЗ от 18.12.2006 .- № 230-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. - 2006. № - 52 (Ч. 1). - Ст. 5496.
6. Гражданский процессуальный кодекс РФ (утвержден ФЗ от 14.11.2002. № - 138-ФЗ) (действующая редакция) // СЗ РФ. - 2002. -№ 46. — Ст. 4532.
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. № 195-ФЗ (действующая редакция) // СЗ РФ. 2002, № 1 .
8. Семейный кодекс Российской Федерации: Федеральный Закон РФ:[принят Государственной Думой РФ 8декабря 2002.
9. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (действующая редакция)// "Собрание законодательства РФ", 07.01.2002, N 1 (ч. 1), ст. 3.
10. Уголовный кодекс Российской Федерации от 26 мая 1996 г. № 63-ФЗ (действующая редакция) // СЗ РФ. 1996. № 25. Ст. 2954.

##### **Основная литература**

1.Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности работников сферы гостиничного дела и туризма : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 152 с. — ISBN 978-5-4488-1736-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

##### **Дополнительная литература**

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2023. — 224 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-06048-3.- <https://www.book.ru/book/926040>
2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / Р.Ф. Матвеев. — Москва : КноРус, 2022. — 157 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-05655-4.- <https://www.book.ru/book/927618>
- 3.Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / С.И. Некрасов, Зайцева-Е.В. Савкович, А.В. Питрюк. — Москва : Юстиция, 2024. — 211 с. — Для бакалавров и СПО. — ISBN 978-5-4365-0449-0.- <https://www.book.ru/book/922165>

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

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> </ul> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Защита практических работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 01-06, ПК 6.4</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся а процессе освоения учебной дисциплины</p>

ЦЕНТРОСОЮЗ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
НИЖЕГОРОДСКИЙ ОБЛАСТНОЙ СОЮЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ  
НИЖЕГОРОДСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**Рабочая программа учебной дисциплины**

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной  
деятельности

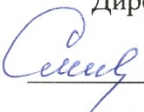
**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Арзамас, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Утверждаю

Директор колледжа

 Е.В.Смирнова

«19» апреля 2024 г

Рассмотрено на заседании ЦК  
естественнонаучных дисциплин и  
информационных технологий  
19 апреля 2024 года

  
Председатель ЦК СИ Солдатова

Одобрено НМС НЭТК

19 апреля 2024 года

Председатель НМС

  
Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик

Мельников В.А. – преподаватель НЭТК

Рецензент:

Кисарова М.В. – преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен сформировать:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих и профессиональных компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>84</b>
в том числе:	
теоретические занятия	14
практические занятия	70
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Консультация</b>	<b>2</b>
Промежуточная аттестация в форме: экзамена.	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>		
<b>Тема 1.1 Информация, информационные процессы и системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.		
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника		
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	Основы работы в программах оптического распознавания информации		
	Основы работы в справочно-правовых системах		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>ПР 1</b> Оптическое распознавание информации	<b>2</b>	
	<b>ПР 2</b> Поиск информации в справочно-правовых системах	<b>2</b>	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 2</b>	<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		
<b>Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	Списки, колонтитулы, нумерация страниц, буквица.		
	Работа с таблицами в тексте.		
	Работа с рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте.		
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Шаблоны и стили оформления.		
	Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>ПР 3</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	<b>2</b>	
	<b>ПР 4</b> Работа с таблицами в тексте.	<b>2</b>	
	<b>ПР 5</b> Работа с рисунками в тексте.	<b>2</b>	
	<b>ПР 6</b> Работа со списками, колонтитулами, нумерацией страниц.	<b>2</b>	
	<b>ПР 7</b> Создание структурированного документа, применение шаблонов.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	Растровые графические редакторы.		
	Векторные графические редакторы.		
	Microsoft Paint, как прикладная программа для обработки графической информации.		
	Corel DRAW, как прикладная программа для обработки графической информации.		
	Adobe Photoshop, как прикладная программа для обработки графической информации.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>ПР 8</b> Создание растрового изображения	2	
	<b>ПР 9</b> Создание растрового изображения	2	
	<b>ПР 10</b> Создание векторного изображения	2	
	<b>ПР 11</b> Создание векторного изображения	2	
	<b>ПР 12</b> Создание векторного изображения	2	
<b>Тема 2.3 Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	Основы работы с программой компьютерных презентаций.		
	Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.		
	Общие операции со слайдами.		
	Дизайн, анимация, эффекты в презентации.		
	Звуковое сопровождение в презентации.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>ПР 13</b> Создание презентации «Новые блюда ресторана»,	2	
	<b>ПР 14</b> Создание презентации «Новое меню ресторана», Современные способы обслуживания	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	<b>ПР 15</b> Создание презентации «Современные тенденции в оформлении блюд»	2	
	<b>ПР 16</b> Настройка анимации и звукового сопровождения в презентациях	2	
<b>Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.		
	Расчетные операции, статистические и математические функции.		
	Расчетные операции, статистические и математические функции.		
	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.		
	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.		
	Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>	
	<b>ПР 17</b> Создание электронной таблицы, ввод данных.	2	
	<b>ПР 18</b> Выполнение простых расчетов в электронных таблицах.	2	
	<b>ПР 19</b> Связь листов таблицы. Выполнение расчетов на разных листах. Применение фильтров.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	ПР 20 Построение диаграмм и графиков.	2	
	ПР 21 Создание связанных таблиц в ACCESS.	2	
	ПР 22 Создание запросов в ACCESS.	2	
	ПР 23 Создание форм и отчетов в ACCESS.	2	
<b>Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	Функциональное назначение прикладных программ.		
	Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.		
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	ПР 24 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана	2	
	ПР 25 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	
	ПР 26 Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>		
<b>Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете.		
	Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>ПР 27-31</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка проекта страницы (или группы) предприятия общественного питания в мессенджере.	<b>4</b>	
<b>Тема 3.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	Содержание учебного материала		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01-04,09 ПК 6.1-6.4</b>
	<b>ПР 32</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>ПР 33</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>ПР 34</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>ПР 35</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета Информационных технологий в профессиональной деятельности.

##### Оборудование учебного кабинета:

1. ученические столы;
2. стулья;
3. ученическая доска;
4. компьютерный стол;
5. компьютерный стул.

##### Технические средства обучения:

1. Персональный компьютер;
2. Мультимедиа-проектор (переносной);
3. Экран для проектора (переносной);
4. Клавиатура с маркировкой Азбуки Брайля;

##### Программное обеспечение:

1. ОС Windows 10 (лицензия);
2. MS Office (лицензия);
3. Kaspersky Endpoint для бизнеса – Стартовый Russian Edition (лицензия)

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1 .Филимонова, Е. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Е. В. Филимонова. — Москва : КноРус, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-406-11659-3. — URL: <https://book.ru/book/949439>. — Текст : электронный.

2 Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — Саратов : Профобразование, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-1575-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/131404> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

##### Дополнительные источники:

1 .Прохорский, Г. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Г. В. Прохорский. — Москва : КноРус, 2023. — 271 с. — ISBN 978-5-406-11333-2. — URL: <https://book.ru/book/948626> . — Текст : электронный.

### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы <b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена

<p>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	
<p>Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экзамен</p>
<p>ОК 1,2,3,4,9 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения дисциплины</p>

Центросоюз  
Нижегородский областной союз потребительских обществ  
Нижегородский экономико-технологический колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08. Охрана труда**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Арзамас, 2024 г



Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Утверждаю

Директор колледжа



Е.В.Смирнова

«19» апреля 2024 г

Рассмотрено на заседании ЦК  
коммерческо-технологических дисциплин  
19 апреля 2024 года

Председатель ЦК



Матвеева МН

Одобрено НМС НЭТК

19 апреля 2024 года

Председатель НМС



Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Лезина Е.А. преподаватель НЭТК

Рецензент:

Мельникова ЕВ- преподаватель НЭТК

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08. Охрана труда

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

Освоение дисциплины должно способствовать формированию элементов компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы - 36 час, в том числе:

Во взаимодействии с преподавателем - 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 2 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы при очной форме обучения**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки(всего)</b>	36
<b>Во взаимодействии с преподавателем</b>	32

в том числе:	
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2



<p><b>Тема 3.</b> <b>Организация охраны труда на предприятиях</b></p>	<p><i>Занятие 5. Организация охраны труда на предприятиях.</i> Содержание учебного материала: Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты(комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников . Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда ( вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
---	--	----------	----------

<b>Тема 4. Условия труда на предприятиях общественног о питания</b>	<i>Занятие 6. Условия труда на предприятиях общественного питания</i> Содержание учебного материала: Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе предприятиях общественного питания Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры ( производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	2	2
	<i>Занятие 7.Негативные производственные факторы</i> Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов ( шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их влияние на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в предприятиях общественного питания. Понятие о предельно-допустимых уровнях вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в в предприятиях общественного питания. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений ( отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).	2	2
	<i>Практическая работа № 8/2 Изучение межотраслевых правил по охране труда в предприятиях общественного питания</i>	2	3
	<i>Практическая работа № 9/3Исследование метеорологических характеристик пищевой лаборатории</i>	2	3



<p><b>Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b></p>	<p><i>Занятие 10. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</i> Содержание учебного материала: Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в в предприятиях общественного питания Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах ( переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p><i>Занятие 11. Несчастные случаи на производстве.</i> Содержание учебного материала: Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования , документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Обязанности работодателя. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным случаем. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 6. Электробезопасность</b></p>	<p><i>Занятие 12.Электробезопасность</i> Содержание учебного материала : Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм ( параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работ по степени электробезопасности Основные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к оборудованию. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты, понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивление изоляции. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях общественного питания</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 7. Пожарная безопасность</b></p>	<p><i>Занятие 13. Пожарная безопасность.</i> Содержание учебного материала : Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>безопасности», стандарты ССБТ, правила инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности в РФ. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной опасности в предприятиях. Государственная противопожарная служба МЧС России : назначение, структура, область компетенции.</p> <p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>Противопожарный режим содержания территории предприятий общественного питания, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятий общественного питания при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.</p> <p>Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>Средства тушения пожара: назначение, виды.</p> <p>Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.</p> <p>Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p>		
<b>Тема 8. Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<p><i>Занятие 14-15. Содержание учебного материала :</i></p> <p>Общие требования безопасности к производственному оборудованию. Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.) . Опасные зоны оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования: механического, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания</p>	4	2
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении дисциплины</b>		4	3
Составить памятку для студента – практиканта по правилам техники безопасности на рабочем месте специалиста общественного питания		2	
Проанализировать соблюдение правил охраны труда в лаборатории в Учебной кухне ресторана колледжа		2	

### 3. Условия реализации учебной дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Охраны труда, оснащенного столами ученическими, стульями ученическими, столом преподавателя, стулом преподавателя, доской ученической, мультимедиапроектором переносным, экраном переносным

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Законодательные акты

Конституция Российской Федерации

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ

Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности"

Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ

Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" от 26.12.2008 N 294-ФЗ

##### Основные

1. Косолапова, Н. В., Охрана труда : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2023. — 181 с. — ISBN 978-5-406-11168-0. — URL: <https://book.ru/book/947686>. — Текст : электронный.

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536603>

##### Дополнительные

Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL: <https://book.ru/book/947850>. — Текст : электронный.

#### 3.3. Условия реализации программы дисциплины для обучающихся – инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, ОК,ПК)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь</li> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников ( персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li> <li>- знать</li> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности ( или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль</i> <i>Защита практической работы</i></p> <p><i>Проверка задания для самостоятельной работы</i></p> <p><i>Защита задания для самостоятельной работы</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p>
<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07 ПК 1.1. - ПК 1.3. ПК 2.1- ПК 2.8. ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.2-6.5</p>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе изучения дисциплины</i></p>

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский областной союз потребительских обществ  
Нижегородский экономико-технологический колледж

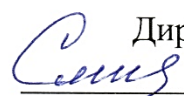
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 09 Безопасность жизнедеятельности**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Арзамас 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и приказа Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 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" (действующая редакция).

Утверждаю


 Директор колледжа  
Е.В.Смирнова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г

Рассмотрено на заседании ЦК  
естественнонаучных дисциплин и  
информационных технологий  
19 апреля 2024 года

Председатель ЦК  
  
Солдатова С.И.

Одобрено НМС «Нижегородского  
экономико – технологического  
колледжа»

19 апреля 2024 года

Председатель НМС  
  
Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

А.А.Солодовников, преподаватель НЭТК

Рецензент:

А.К. Федотов, преподаватель НЭТК

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Безопасность жизнедеятельности

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение дисциплины должно способствовать формированию элементов общих компетенций (далее-ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной

- деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
  - способы защиты населения от оружия массового поражения;
  - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
  - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
  - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
  - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (всего) – 68 часов

Во взаимодействии с преподавателем – 68 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Объём образовательной программы (всего)</b>	<b>68</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>68</b>
В том числе:	
- теоретическое обучение	46
- практические занятия, из них	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Ауд.уч.нагрузка очн/заоч час.	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона</b>		<b>14</b>	ОК 01-08
<b>Тема 1.1. Организация гражданской обороны. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.История создания ГО в России, её задачи. Структурное построение ГО, силы и средства. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	2	
<b>Тема 1.2. Оружие массового поражения и защита от него</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 2.Виды оружия массового поражения и их поражающие факторы. <b>Практические занятия</b> 3/1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК. 4/2. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	2  2  2	
<b>Тема 1.3. Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на химически опасных и радиационноопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных и взрывоопасных объектах. <b>Практические занятия</b> 6/3. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2  2	
<b>Тема 1.4. Защита населения и территории при стихийных бедствиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 7. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах, снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях, наводнениях и природных пожарах.	2	

<b>Тема 1.5. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке вызванной загрязнение воздушной, водной, шумовой, радиационной среды, повышенным электромагнитным излучением.	2	
<b>Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 9. Обеспечение безопасности при эпидемии, нахождении на территории ведения боевых действий, во время общественных беспорядков, захвата заложником и при обнаружении подозрительных предметов, угрозе взрыва и террористического акта. Терроризм – угроза всему мировому сообществу.	2	
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 2.1. Правовая основа военной службы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 10. Правовая основа военной службы: Конституция России, Федеральные законы, Постановления Правительства России, Указы Президента России, Приказы Министра обороны России регулирующие общественные отношения в сфере обороны государства и военной службы.	2	
<b>Тема 2.2. Вооруженные Силы России на современном этапе</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 11. Состав и организационная структура Вооружённых Сил. 12. Виды Вооружённых Сил и рода войск. 13. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. 14. Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. 15. Порядок прохождения военной службы. 16. Материальная часть автомата Калашникова.	2 2 2 2 2 1	
	<b>Учебные сборы (для юношей)</b>	<b>35</b>	
<b>Раздел 3. Учебные сборы</b>		<b>35</b>	

<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Тактическая подготовка</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 17. Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя. 18. Обязанности наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста. Передвижения на поле боя. Выбор места и скрытное расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывание и маскировка</p>	<p>2 2</p>	
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Огневая подготовка</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 19. Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия. Выполнение упражнений начальных стрельб. <b>Практическое занятие</b> 20/4. Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение 21/5. Выполнение упражнения стрельб из пневматической винтовки из позиция лежа. 22/6. Выполнение упражнения стрельб из пневматической винтовки из позиция лежа.</p>	<p>2  2  2  2</p>	
<p><b>Тема 3.3.</b> <b>Радиационная, химическая и биологическая защита</b></p>	<p><b>Практические занятия</b> 23/7. Отработка нормативов по надеванию противогаза и общевойскового защитного комплекта. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 3.4.</b> <b>Общевойсковые уставы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 24. Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. 25. Размещение военнослужащих. 26. Комната для хранения оружия, ее оборудование. Порядок хранения оружия и боеприпасов. Допуск личного состава в комнату для хранения оружия. Несение караульной службы - выполнение боевой задачи. Состав караула. Часовой и караульный. Обязанности часового. Пост и его оборудование. 27. Военская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания. Права</p>	<p>2  2  2</p>	

	военнослужащего. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих.	2	
<b>Тема 3.5. Строевая подготовка</b>	<b>Практическое задание</b> 28/8. Строевые приёмы и движение без оружия 29/9. Выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй. Подход к начальнику и отход от него	2 2	
<b>Тема 3.6. Физическая подготовка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 30. Разучивание и совершенствование физических упражнений, выполняемых на утренней физической зарядке. Практическое задание 31/10. Бег на длинные дистанции (кросс на 3 км). Подтягивании на перекладине. 32/11. Бег на 100 м. и на 1 км.	2 2 2	
<b>Тема 3.7. Военно-медицинская подготовка</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 33. Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия	2	
<b>Тема 3.8. Основы безопасности военной службы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 34. Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы	1	
	<b>Основы медицинских знаний (для девушек)</b>	<b>35</b>	
<b>Раздел 3. Основы медицинских знаний</b>		<b>35</b>	
<b>Тема 3.1. Травмы и их виды.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 17. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. 18. Понятие и виды кровотечений. Основные признаки внутреннего кровотечения. <b>Практическое занятие</b> 19/4. Правила наложения повязок различных типов. 20/5. Первая помощь при кровотечениях.	2 2 2 2	

<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Ушибы, переломы, вывихи, растяжения связок и синдром длительного сдавливания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 21. Признаки ушибов и сотрясения головного мозга. Меры, принимаемые при сильных ушибах груди или живота. 22. Перелом, виды, признаки и их осложнения. 23. Травматический шок, его основные признаки и первоочередные действия при их проявлении. Растяжения связок и вывихи суставов, признаки и первоочередные действия. 24. Синдрома длительного сдавливания, его признаки и первая помощь при нем. <b>Практические занятия</b> 25/6. Первая помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжения связок и синдроме длительного сдавливания.</p>	<p>2 2 2 1 2</p>	
<p><b>Тема 3.3.</b> <b>Ожоги</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 26. Ожоги, их классификация, степени тяжести термических ожогов. Ожоги, вызванные химическими веществами. 27. Электрические лучевые ожоги, степени тяжести. <b>Практические занятия</b> 28/7. Первая помощь при термических, химических и лучевых ожогах.</p>	<p>2 2 2</p>	
<p><b>Тема 3.4.</b> <b>Поражение электрическим током</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b> 29/8. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 3.5.</b> <b>Утопление</b></p>	<p><b>Практические занятия</b> 30/9. Первая медицинская помощь при утоплении.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 3.6</b> <b>Перегревание, переохлаждение организма, обморожение и общее замерзание</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b> 31/10. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и обморожении организма.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 3.7.</b> <b>Отравления</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b> 32/11. Первая медицинская помощь при отравлениях.</p>	<p>2</p>	

<p><b>Тема 3.8. Расстройства кровообращения и клиническая смерть.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 33. Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. 34. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.</p>	2	
<p><b>Дифференцированный зачёт</b></p>	35	2	
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

- кабинет Безопасности жизнедеятельности;
- спортзал;
- место для стрельбы - мат, мишень, винтовка;
- экран, проектор, ноутбук;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный комплект, индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1, аптечка индивидуальная АИ-2, индивидуальный противохимический пакет ИПП-11;
- средства химической и радиационной разведки: войсковой прибор химической разведки, измеритель мощности дозы (рентгенметр) ДП-5В;
- образцы средств первой медицинской помощи: жгут кровоостанавливающий, сумка санитарная;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Косолапова, Н. В., *Безопасность жизнедеятельности : учебник* / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: <https://book.ru/book/951082>. — Текст : электронный.

##### Дополнительные источники:

1. Микрюков, В. Ю., *Безопасность жизнедеятельности. : учебник* / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2024. — 282 с. — ISBN 978-5-406-12387-4. — URL: <https://book.ru/book/951432>. — Текст : электронный.

2. Айзман, Р. И., *Основы оказания медицинской помощи : учебное пособие* / Р. И. Айзман, И. В. Омельченко, Д. А. Сысоев. — Москва : КноРус, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-406-10249-7. — URL: <https://book.ru/book/944923>

#### 1.3. Условия реализации программы дисциплины для обучающихся – инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих:

- для слепых: задания и иные материалы зачитываются ассистентом;
- для слабовидящих: задания оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;
- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания надиктовываются помощнику.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, ОК,ПК)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>	
- 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;	Защита практической работы
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Защита практической работы
- применять первичные средства пожаротушения;	Защита практической работы
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Защита практической работы
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Защита практической работы
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Защита практической работы
- оказывать первую помощь пострадавшим;	Защита практической работы
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>	
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование



развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование Защита результатов самостоятельной работы
- основы военной службы и обороны государства;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
- способы защиты населения от оружия массового поражения;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование Защита результатов самостоятельной работы
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование Защита результатов самостоятельной работы
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
ОК 01-08	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения дисциплины
Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.	

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский областной союз потребительских обществ  
Нижегородский экономико-технологический колледж

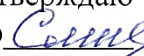
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

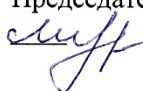
**ОП. 10 Метрология и стандартизация**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Арзамас, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований регионального рынка труда специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Утверждаю  
Директор   
Смирнова Е.В.  
«19» апреля 2024 г

Рассмотрено на заседании  
ЦК коммерческо-  
технологических дисциплин  
от «19» апреля 2024 г.  
Председатель ЦК  
 МН Матвеева

Одобрено НМС НЭТК  
« 19 » апреля 2024 г.  
Председатель НМС  
 Щепетинщикова Н.Н

Разработчик:  
Матвеева М.Н. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Фадеева Л.П. - преподаватель НЭТК

---

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 10 Метрология и стандартизация является частью основной образовательной программы в соответствии с требованиями рынка труда в сфере услуг

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина ОП.10 Метрология и стандартизация относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины в соответствие с действующими стандартами и Международной системой единиц СИ

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения качества;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен сформировать:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: Объем образовательной программы (всего) 56 часов, в том числе: во взаимодействии с преподавателем 44 часов; самостоятельной работы обучающегося 4 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы при очной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	56
Во взаимодействии с преподавателем:	44
<b>в том числе:</b>	
-теоретическое обучение	24
-практические занятия	20
Самостоятельная работа	4
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Метрология и стандартизация

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Уч.нагр узка очн, час	Уровень освоения
<b>Раздел 1.Введение</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ключевые понятия дисциплины: метрология, стандартизация, техническое регулирование, сертификация. Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных разделов дисциплины. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов	2	1

	деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.		
<b>Раздел 2. Основы стандартизации</b>		<b>18/8</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Понятие о техническом регулировании и технических регламентах</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании» и подзаконные акты. Организационно-методические документы в области технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов. Объекты и формы. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушения обязательных требований. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиями технических регламентов.	2	1
	<b>Практическая работа №1.</b> Изучение правовой базы технического регулирования.	2	3
	<b>Практическая работа №2.</b> Изучение государственного контроля за соблюдением обязательных требований технических регламентов.	2	3
<b>Тема 2.2</b> <b>Методологические основы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цели и задачи стандартизации и технического регулирования в России. Основные направления развития стандартизации. Общность и различия технического регулирования и стандартизации. Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации: организация, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный, межгосударственный, национальный. Уровни национальной стандартизации РФ. Функции национального органа по стандартизации. Технические комитеты: их статус, состав, порядок создания и деятельности. Центры стандартизации и метрологии (ЦСМ): назначение, статус, функции.	2	2
<b>Тема 2.3</b> <b>Принципы и методы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Принципы стандартизации: определение. Научные принципы: эффективность, динамичность, комплектность, перспективность, обязательность и добровольность. Правовые принципы: добровольность применения стандартов, учет интересов заинтересованных лиц и др. Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, взаимозаменяемость,	2	2



	<p>безопасность, охрана окружающей среды. Краткая характеристика отдельных принципов Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, оптимизация. Краткая характеристика перечисленных методов. Взаимосвязь принципов и методов.</p>		
<p><b>Тема 2.4</b> <b>Средства стандартизации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Средства стандартизации и технического регулирования – нормативные документы в области стандартизации: понятие, виды НД, технические регламенты, стандарты, классификаторы и др., их определение. Правовая нормативная база НД. Технические регламенты: понятие, назначение, порядок разработки, принятия, изменения, отмены. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов и стандартов организаций. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов: национальных и организаций. Информация о НД по стандартизации. Технические условия: определение, назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.</p>	2	2
	<p><b>Практическая работа № 3</b> Изучение требований к структуре и содержанию стандартов и Технических регламентов.</p>	2	3
	<p><b>Практическая работа № 4</b> Анализ структуры стандартов разных видов</p>	2	3
<p><b>Тема 2.5</b> <b>Системы стандартизации. Международная и региональная стандартизация</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Система стандартизации в Российской Федерации: понятие, объекты, структура, назначение. Перечень стандартов, входящих в систему. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Порядок применения. ГОСТ в России. Правила принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных. Степени соответствия межгосударственных стандартов международными и региональными: гармонизация, идентичность, модификация, неэквивалентность; необходимость и условия установления степени соответствия. Межотраслевые системы стандартов: назначение, виды. Классификация межотраслевых систем на группы: стандарты, обеспечивающие качество, система стандартов по управлению и качеству, система стандартов социальной сферы, системы стандартов по обеспечению безопасности людей, окружающей среды и охраны труда.</p>	2	2

<b>Раздел 3. Основы метрологии</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 3.1. Структурные элементы метрологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности	1	2
<b>Тема 3.2. Объекты и субъекты метрологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Субъекты метрологии: Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование), Государственные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации. Цели, задачи, структура.	1	2
	<b>Практические занятия № 5</b> Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	2	3
<b>Тема 3.3 Средства и методы измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Измерения - основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки: основные понятия, отличие поверки от калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства. Правила проведения поверки средств измерений. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Точность методов и результатов измерений. Методы измерений: понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.	2	2
	<b>Практические занятия № 6</b> Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях	2	3

	общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.		
<b>Тема 3.4 Основы теории измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило «трех сигм».	1	2
<b>Тема 3.5 Государственная система обеспечения единства измерений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> ГСИ: понятие, назначение, состав. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение. Сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.	1	2
	<b>Практические занятия №7</b> Изучение государственной системы обеспечения единства измерений	2	3
<b>Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг</b>		<b>12/6</b>	
<b>Тема 4.1. Оценка и подтверждение соответствия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оценка и подтверждение соответствия: понятие, виды деятельности, формы. Сертификация соответствия: понятие, назначение, формы. Значение сертификации в условиях рыночных отношений. Декларация о соответствии. Структурные элементы сертификации: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Обязательная и добровольная сертификация: понятия, назначения, области применения, организация. Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Декларирование соответствия: понятие, схемы, объекты, субъекты, доказательства соответствия, порядок регистрации и хранения декларации о соответствии. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии. Условия, необходимые для придания декларациям о соответствии равного с сертификатами статуса. Субъекты - участники сертификации: федеральный, центральные и территориальные органы, испытательные лаборатории, эксперты, заявители-декларанты. Функции, права и обязанности. Средства	1	2

	сертификации. Технические регламенты, категории и виды стандартов, другие НД для целей сертификации, предъявляемые к ним требования. Методы сертификации: методы испытаний и методы указания соответствия. Сертификаты и знаки соответствия или обращения на рынке. Другие виды сертификатов, их сфера применения, назначение статус. Правовые основы сертификации и декларирования. Федеральный закон «О техническом регулировании» и организационно-методические документы. Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база.		
<b>Тема 4.2</b> <b>Правила проведения сертификации и декларирования продукции и услуг</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила проведения сертификации продукции и услуг в РФ. Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Схемы сертификации. Правила заполнения бланков сертификатов. Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфичных показателей безопасности подлежащих подтверждению при обязательной сертификации.	1	2
	<b>Содержание учебного материала</b> Критерии идентификации и показатели безопасности, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации. Государственный и инспекционный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов за нарушение правил обязательной сертификации. Порядок приостановки или прекращения действия, продления срока действия сертификатов, аннулирования сертификатов. Организация и проведение добровольной сертификации услуг.	2	2
	<b>Практические занятия №8</b> Изучение правовых основ подтверждения соответствия.	2	3
	<b>Практические занятия № 9</b> Изучение сертификатов и деклараций соответствия. Решение ситуационных задач.	2	3
<b>Тема 4.3</b> <b>Сертификация услуг общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Система сертификации услуг и работ: правила. Услуги предприятий общественного питания, их классификация Группы услуг однородной продукции. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. основополагающие стандарты на услуги. Требования к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов. Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, биологической, экологической, электробезопасности, технологической	2	2

	(требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов). Добровольная сертификация в общественном питании, ее особенности. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания: федеральный орган по сертификации РФ, комиссия по апелляциям, научно-методический центр, центральный орган по сертификации услуг торговли и общественного питания, органы по сертификации продукции и услуг, испытательные лаборатории, эксперты, их функции. Нормативные документы для целей сертификации. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Аттестация предприятий. Основания для выдачи сертификата.		
	<b>Практические занятия № 10</b> Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Подготовить устные сообщения на темы: «Значение стандартизации», «Стандартизация в нашей жизни» 2. Подготовить устные сообщения на темы: «Метрология в нашей жизни», «История метрологии»	4	3
	<b>Консультация</b>	2	
	<b>Экзамен</b>	6	
	<b>Итого</b>	<b>56</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета Метрологии и стандартизации.

##### Учебное оборудование:

Стол ученический двухместный

Стул ученический

Доска классная

Стол

Стул

Стенды

##### Технические средства обучения

Мультимедиа – проектор переносной

Экран переносной

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Нормативно – правовые документы

1.Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании" // (в ред. Федеральных законов от 02.07.2021 N 351-ФЗ)

2.Федеральный закон от 26.06.2008 N 102-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "Об обеспечении единства измерений" // (в ред. Федеральных законов от 11.06.2021 N 170-ФЗ)

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.08.2023) "О защите прав потребителей"

### **Основная литература:**

1. Лифиц, И. М., Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия. : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 299 с. — ISBN 978-5-406-11319-6. — URL: <https://book.ru/book/948591>

### **Дополнительная литература:**

1. Шишмарёв, В. Ю., Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / В. Ю. Шишмарёв. — Москва : КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-10434-7. — URL: <https://book.ru/book/944979>

2. Хрусталева, З. А., Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. : учебное пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2023. — 171 с. — ISBN 978-5-406-10293-0. — URL: <https://book.ru/book/944940>

### **3.3. Условия реализации программы дисциплины для обучающихся – инвалидов**

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих:

- для слепых: задания и иные материалы зачитываются ассистентом;
- для слабовидящих: задания оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;
- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания надиктовываются помощнику.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные</b>
---

<b>Формы и методы контроля</b>
--------------------------------

знания, ОК, ПК)	и оценки результатов обучения
<b>уметь:</b> -применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Защита практической работы
-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Защита практической работы
-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Защита практической работы
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Защита практической работы
<b>знать:</b> - основные понятия метрологии;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
-формы подтверждения соответствия;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Индивидуальный опрос на занятиях Тестирование
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Индивидуальный опрос на занятиях Защита результатов самостоятельной работы
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения дисциплины
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения дисциплины</p>



мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение

поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	
--	--