

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

2025 г

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

Рассмотрено на заседании

ЦК естественнонаучных дисциплин
и информационных технологий

8 апреля 2025 г.

Председатель ПК

 Стюкова Н.В.

Одобрено НМС НЭТК

8 апреля 2025 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	<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение,

<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
Объем образовательной нагрузки	114
Во взаимодействии с преподавателем	108
в том числе:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающихся	6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

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
Введение	Содержание учебного материала	2	2
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1		38	
Морфология и физиология микробов			
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	4	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.		
	Тематика лабораторных работ	10	3
	1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	2. Изучение морфологических признаков бактерий, дрожжей, грибов	2	
	3. Приготовление препаратов в живом и окрашенном виде из различных культур микроорганизмов.	2	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	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		
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	4	2
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	Тематика практических работ	6	
	4. Изучение влияния температуры, концентрированной поваренной соли, концентрации глюкозы на развитие плесневых грибов	2	3

	5. Анализ микробиологической безопасности питьевой воды и содержания микроорганизмов в воздухе	2	3
	6. Определение и анализ микроорганизмов на предметах обихода и оборудовании	2	3
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	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.		
	Тематика практических занятий	4	3
	7. Изучение и анализ основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	8. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
Раздел 2 Основы физиологии питания		32	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	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
	Тематика практических занятий	2	3
	9. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	2
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	2	3
	10. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с	2	

	точки зрения усвоения пищи		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	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		
	Тематика практических занятий	4	3
	11. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
12. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	4	2
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Тематика практических занятий	4	3
	13. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	14. Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовить реферат на тему: «Лечебное питание»	2	3
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания		42	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их	Содержание учебного материала	4	2
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	Тематика практических занятий	4	

профилактика	15. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	3
	16. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	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		
	Тематика практических занятий	2	3
	17. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	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		
	Тематика практических занятий	2	3
	18. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к	Содержание учебного материала	6	2
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	6	

транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	Тематика практических занятий	2	
	19. Изучение правил приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов, оценка их качества, условия и сроки хранения	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	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
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		114	

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, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-13975-2. — URL: <https://book.ru/book/955909>. — Текст : электронный.

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.

2. **Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для вузов / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 277 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15645-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561337>**

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный; - групповой; - комбинированный - фронтальный	- Опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Письменные проверочные работы

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	Дифференцированный зачет	письменный

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

1. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.
2. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.
3. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.
4. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.
5. Химический состав клеток и микроорганизмов.
6. Ферменты микроорганизмов.
7. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов
8. Влияние внешней среды на микроорганизмы.
9. Распространение микробов в природе.
10. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.
11. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
12. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.
13. Инфекция и иммунитет.

14. Санитарно-показательные микроорганизмы.
15. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
16. Микробиология основных пищевых продуктов.
17. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
18. Схема микробиологического контроля.
19. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.
20. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах
21. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания
22. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
23. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи
24. Общее понятие об обмене веществ.
25. Процессы ассимиляции и диссимиляции.
26. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека
27. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.
28. Методика расчёта энергетической ценности блюда
29. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.
30. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда
31. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.
32. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.
33. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.
34. Методики составления рационов питания
35. Личная гигиена работников пищевых производств.
36. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.
37. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
38. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.
39. Гигиенические требования к освещению.
40. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.
41. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания
42. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.
43. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения
44. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов
45. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.
46. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок
47. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная

документация

48. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.

49. Гигиенические требования к таре.

50. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

4.3. Критерии оценки для экзамена

Оценка 5 — «отлично»: Студент глубоко усвоил учебный материал, свободно ориентируется в ключевых понятиях, безошибочно отвечает на вопросы, демонстрирует понимание связи изученных тем с практическим применением, может аргументированно излагать сложные вопросы, умеет применять полученные знания при решении практического задания, демонстрирует умение критически мыслить, анализировать и синтезировать информацию.

Оценка 4 — «хорошо»: Студент хорошо усвоил основную программу курса, уверенно отвечает на большинство вопросов, правильно определяет основные понятия и закономерности, хотя возможны мелкие погрешности в понимании отдельных деталей, осознаёт связь теории с практикой, успешно выполняет стандартные задания, используя методы, изученные в курсе, имеет хорошие практические навыки, но может допускать незначительные ошибки в сложных ситуациях.

Оценка 3 — «удовлетворительно»: Студент знаком с основными аспектами учебного материала, но поверхностно понимает некоторые важные моменты, ответы содержат неточности и недостаточно глубокие пояснения, но позволяют судить о минимальном уровне освоения дисциплины, выполняет элементарные задания, испытывает трудности с применением полученных знаний на практике.

Оценка 2 — «неудовлетворительно»: Студент демонстрирует серьёзные пробелы в знаниях, не понимает основополагающие понятия курса, допускает многочисленные фактические ошибки, слабо связывает теорию с практикой, плохо ориентируется в учебном материале, не может сформулировать чётких ответов на поставленные вопросы, не справляется с базовыми заданиями, допускает грубые ошибки, не способен применять знания на практике, даже в стандартных ситуациях.

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

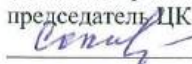
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г

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

Рассмотрено на заседании
ЦК экономико-
технологических дисциплин
от « 08 » апреля 2025 г.
председатель ЦК
 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
« 08 » апреля 2025 г.
Председатель НМС
 Н.Н. Щепетинщикова

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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

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 рецептов 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 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	102
Во взаимодействии с преподавателем:	96
в том числе:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	36
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
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	1
	1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров		56/28	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	2
	2.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров	2	
	3.Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	8/4	2
	4.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	5.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Практические занятия	4	

	6/1. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих овощей, грибов и продуктов их переработки.	2	3
	7/2. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества свежих плодов и продуктов их переработки.	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8/4	
	8.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
	9.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Практические занятия	4	
	10/3.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества крупы и муки.	2	3
	11/4.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8/4	
	12.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	2
	13.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	Практические занятия	4	
	14/5.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества молока и сливок.	2	3
	15/6.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	8/4	
	16.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	2
	17.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	2
	Практические занятия	4	
	18/7. Характеристика основных промысловых семейств рыб.	2	3
	19/8.Органолептическая оценка качества рыбы живой, охлажденной и мороженой.	2	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	8/4	

Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	20.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	2
	21.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
	Практические занятия	4	
	22/9. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества мяса.	2	3
	23/10. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества мясных продуктов.	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6/4	
	24.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	2
	Практические занятия	4	
	25/11.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества яичных продуктов	2	3
	26/12. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	6/4	
	27.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	2
	Практические занятия	4	
	28/13.Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества кондитерских товаров.	2	3
	29/14. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества чая и кофе.	2	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		36/8	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	10/2	
	30.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	2	2

	деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.		
	31.Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	32.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	
	33.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	
	Практические занятия	2	
	34/15.Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	3
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольствен ных товаров и других товарно- материальных ценностей	Содержание учебного материала	8/2	2
	35.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	
	36.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	
	37.Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	Практические занятия	2	
	38/16. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	4/0	

Организация хранения различных видов продовольственных товаров	39. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	2
	40. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	6/2	
	41. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	2
	42. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	Практические занятия	2	
	43/17. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	3
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	8/2	
	44. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов 45. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	2
	46. 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	
	Практические занятия	2	
	47/18. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	

	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
	48. Дифференцированный зачет	2	
Всего:		102	

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. Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: <https://book.ru/book>

2. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 246 с. — ISBN 978-5-406-14167-0. — URL: <https://book.ru/book/956702>

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444>

4. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2025. — 413 с. — ISBN 978-5-406-13568-6. — URL: <https://book.ru/book/955382>

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный; - групповой; - фронтальный	- тестирование - устный опрос - задания для практической работы

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	- дифференцированный зачет	письменный

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

1. Классификация продовольственных товаров, свойства и показатели ассортимента.
2. Качество и безопасность продовольственных товаров, общие требования к качеству

- продовольственных товаров, подтверждение соответствия продовольственных товаров.
3. Маркировка потребительских товаров.
 4. Методы определения качества и безопасности. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
 5. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 6. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 9. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий
 10. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий
 11. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов
 12. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов
 13. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов
 14. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов
 15. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.
 16. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров
 17. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров
 18. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров
 19. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами
 20. Виды снабжения. источники снабжения и поставщики предприятий. критерии выбора поставщиков.
 21. Организация договорных отношений с поставщиками.
 22. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
 23. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.)
 24. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.
 25. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.
 26. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей
 27. 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
 28. Товарные запасы, порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.
 29. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.
 30. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи, сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов.
 31. Нормируемые и ненормируемые потери, значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов
 32. Методы контроля качества продуктов при хранении, способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов
 33. Правила оформления заказа на продукты со склада. правила отпуска сырья и продуктов на производство. требования, предъявляемые к отпуску товаров.
 34. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство
 35. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на

производстве, риски при хранении продуктов.

36. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов

37. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве

38. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков

39. 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

40. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд

4.3. Критерии оценки

Критерии оценки результатов тестирования:

- оценка 5 «отлично» - 100 % - 90 % правильных ответов на задание теста
- оценка 4 «хорошо» - 89 % - 60 % правильных ответов на задание теста
- оценка 3 «удовлетворительно» - 50 % - 59 % правильных ответов на задание теста
- оценка 2 «неудовлетворительно» - 49 % и ниже, правильных ответов на задание теста

Критерии оценки решения практического задания

- *оценка 5 «отлично»* - отлично владеет комплексной оценкой предложенной ситуации; знает теоретический материал; правильно выбирает тактику действий, правильно решает задание, логически обосновывает выводы. Задание выполнено в полном объеме в отведенное время.

- *оценка 4 «хорошо»* - проводит оценку предложенной ситуации, имеет незначительные затруднения при выборе тактики действий при решении задания; правильно решает задание, обосновывает вывод

- *оценка 3 «удовлетворительно»* - испытывает затруднения при проведении комплексной оценки предложенной ситуации; дает неполный ответ, выбор тактики действий в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога, в решении допущены ошибки, вывод необоснованный

- *оценка 2 «неудовлетворительно»* - не владеет методами оценки ситуации; неправильно выбирает тактику и методы действий, не может выполнить задание.

Итоговая оценка за дифференцированный зачет выставляется как среднеарифметическая с учетом математических правил округления в пользу обучающегося

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.

2025г.

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

Рассмотрено на заседании ЦК
экономико-технологических
дисциплин
« 8 » апреля 2025 года

Председатель ЦК
 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
« 8 » апреля 2025 года

Председатель НМС
Щепетинникова Н.Н.



Разработчик:

Коптева О.Э. – 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 оводить инструктаж по</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>

	безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (всего)	58
во взаимодействии с преподавателем	44
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	22
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
Раздел 1. Механическое оборудование				
Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	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. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение инструкций	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
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	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			
	Тематика практических занятий	1	3	
№ 1 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов				
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	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,			

Оборудование для обработки мяса, рыбы	котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий	2	3	
	№ 2 – 3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы			
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	1	2	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий			
Тема 1.5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	№ 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	3	
	Содержание учебного материала	1	2	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации			
Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	3	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
	Тематика практических занятий			
	№ 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде			
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья			
Раздел 2. Тепловое оборудование				ОК 01-05
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2	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			

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	3	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
Тема 2.2. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	1	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
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий	1	3	
	№ 6 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования			
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	1	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
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий	1	3	
	№ 7 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов, СВЧ - ппаратов			
Тема 2.4. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	1	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
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Тематика практических занятий	1	3	
	№ 8 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования			
Тема 2.5. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	1	2	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			
	Тематика практических занятий	2	3	
	№ 9-10 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста			
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	1	2	ОК 01-05

Оборудование для раздачи пищи	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4	
	Тематика практических занятий				
	№ 11-12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2	3		
Раздел 3. Холодильное оборудование					
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
	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				
	Тематика практических занятий				
№ 13 – 14 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	3			
Тема 3.2 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	1	2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации				
	Тематика практических занятий				
	№ 15 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1	3		
Тема 3.3. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	1	2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4	
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации				
	Тематика практических занятий				
	№ 16 Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1	3		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, изучение инструкций	2	3		
Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства					
Тема 4.1.	Самостоятельная работа обучающихся	2	3	ОК 01-05 ПК 1.1-1.5	

Классификация организаций питания	Составление таблиц: 1.Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), 2.Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-05 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения			
	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			
	Тематика практических занятий	2		
	№ 17 – 18 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов		3	
№ 19 – 20 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	3		
№ 21-22 Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	3		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
Всего:		62		

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/

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/>— Текст : электронный.

2. Новикова, Е. В., Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 378 с. — ISBN 978-5-406-14383-4. — URL: <https://book.ru/book/957658>— Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1.Васюкова, А. Т., Оборудование предприятий общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9. — URL: <https://book.ru/book/956638>— 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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение организаций питания являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный; - фронтальный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Письменные проверочные работы

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	Дифференцированный зачет	письменный

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

1. Классификация механического оборудования.
2. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.
3. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации
4. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.
5. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
6. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства.

- 7.Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
- 8.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
- 9.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
- 10.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации
- 11.Классификация теплового оборудования
- 12.Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации
- 13.Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
- 14.Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
- 15.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации
- 16.Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
- 17.Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации
- 18.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
- 19.Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
- 20.Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
- 21.Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования
- 22.Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.
- 23.Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования
- 24.Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации
- 25.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
- 26.Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации
- 27.Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации
- 28.Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013),
- 29.Взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования
- 30.Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения
- 31.Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства
- 32.Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни
- 33.Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе
- 34.Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции
35. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.
- 36.Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания

4.3. Критерии оценки

Оценка 5 — «отлично»: Студент глубоко усвоил учебный материал, свободно ориентируется в ключевых понятиях, безошибочно отвечает на вопросы, демонстрирует понимание связи изученных тем с практическим применением, может аргументированно излагать сложные вопросы, умеет применять полученные знания при решении практического задания, демонстрирует умение критически мыслить, анализировать и синтезировать информацию.

Оценка 4 — «хорошо»: Студент хорошо освоил основную программу курса, уверенно отвечает на большинство вопросов, правильно определяет основные понятия и закономерности, хотя возможны мелкие погрешности в понимании отдельных деталей, осознаёт связь теории с практикой, успешно выполняет стандартные задания, используя методы, изученные в курсе, имеет хорошие практические навыки, но может допускать незначительные ошибки в сложных ситуациях.

Оценка 3 — «удовлетворительно»: Студент знаком с основными аспектами учебного материала, но поверхностно понимает некоторые важные моменты, ответы содержат неточности и недостаточно глубокие пояснения, но позволяют судить о минимальном уровне освоения дисциплины, часто требуется уточнение и разъяснение со стороны преподавателя, выполняет элементарные задания, испытывает трудности с применением полученных знаний на практике.

Оценка 2 — «неудовлетворительно»: Студент демонстрирует серьёзные пробелы в знаниях, не понимает основополагающие понятия курса, допускает многочисленные фактические ошибки, слабо связывает теорию с практикой, плохо ориентируется в учебном материале, не может сформулировать чётких ответов на поставленные вопросы, не справляется с базовыми заданиями, постоянно допускает грубые ошибки, не способен применять знания на практике, даже в стандартных ситуациях.

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

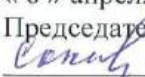
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 4. Организация обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 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.

Рассмотрено на заседании ЦК
экономико-технологических
дисциплин
« 8 » апреля 2025 года
Председатель ЦК
 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
« 8 » апреля 2025 года
Председатель НМС
 Щепетинщикова Н.Н.

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

	<p>-подавать алкогольные и 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
Объем образовательной программы	102
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	88
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия, практические занятия	30
Самостоятельная работа	6
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
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	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		
	Тематика практических занятий		
	Практическая работа № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	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		
	Тематика практических занятий		ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов на тему «Интерьер помещений организации питания»	4	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	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		
	Тематика лабораторных работ		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	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	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		
	Тематика лабораторных работ		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	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	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 кулинарных 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		

	Тематика лабораторных работ		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	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему «Этикет в процессе взаимодействия с гостями»	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала 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		
	Тематика лабораторных работ		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	
Тема 7. Правила подачи	Содержание учебного материала	8	ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		

кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	Тематика лабораторных работ		ОК 01-05 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	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		
	Тематика лабораторных работ		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	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	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		
Всего:	102		

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 citrusовых

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:

1. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9. — URL: <https://book.ru/book/955459>— Текст : электронный.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444>. — Текст : электронный.

3. Васюкова, А. Т., Оборудование предприятий общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9. — URL: <https://book.ru/book/956638>. — Текст : электронный.

4. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564570>

Дополнительная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>

2. Васюкова, А. Т., Оборудование предприятий общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9. — URL: <https://book.ru/book/956638> (дата обращения: 12.05.2025). — 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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 04 Организация обслуживания, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП 04 Организация обслуживания являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный; - фронтальный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий
Самостоятельная работа	- индивидуальный;	- Реферат - Доклад

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	- экзамен	- смешанный (устный и выполнение практического задания)

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Совершенствование обслуживания в организациях питания.
2. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.
3. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.
4. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. прогрессивные технологии обслуживания
5. Услуги общественного питания и требования к ним.
6. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания
7. Формы и методы обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией
8. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение
9. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.
10. Интерьер помещений организации питания
11. Сервизная, назначение, оснащение
12. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение
13. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение.
14. Раздаточная, назначение, оснащение.
15. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение
16. Правила размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.
17. Взаимосвязь производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия
16. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды
17. Характеристика столовых приборов, общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания
18. Порядок получения и подготовка посуды, приборов
19. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла
20. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья
21. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий

различных типов и классов, различной мощности

22. Правила работы с подносом

23. Средства информации. назначение и принципы составления меню

24. Виды меню, актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.

25. Карта вин. карта коктейлей ресторана.

26. Оформление меню и карты вин

27. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. уборка стола и замена использованной посуды и приборов

28. Условия и сроки хранения кулинарных продуктов

29. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями

30. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.

31. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива

32. Общие правила сервировки стола. характеристика различных вариантов

33. Предварительной сервировки стола.

34. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи

35. Правила подачи продукции сервис-бара.

36. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.

37. Декантация вин, особенности подачи шампанского

38. Виды и формы складывания салфеток

39. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание

40. Основные методы подачи блюд в ресторане.

41. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя

42. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. комбинированный метод подачи блюд

43. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.

44. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

45. Правила подачи табачных изделий

46. Правила этикета и нормы поведения за столом

47. Подача закусок, блюд и напитков в зале *à la carte*

48. Расчет с потребителями

49. Виды приемов и банкетов

50. Прием заказа, роль менеджера в организации банкетной службы

51. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

52. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

53. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания

54. Прием-фуршет.

55. Прием коктейль.

56. Банкет-чай

57. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.

58. Банкет «свадьба».

59. Банкет «день рождения».

60. Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей

61. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс

62. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.

63. Обслуживание в гостиницах.

64. Обслуживание в номерах гостиниц

65. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических

мероприятий

66. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта

67. Обслуживание по типу шведского стола, подача блюд фондю

68. Кейтеринг: понятие, виды. кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана

4.3. Критерии оценки для экзамена

Критерии оценки знания теоретического материала:

5 «отлично» - отвечает полно, обоснованно; дает правильные точные определения; делает выводы, демонстрирует понимание материала и свободное владение профессиональной терминологией.

4 «хорошо» - отвечает полно, обоснованно, но имеет единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя; демонстрирует полное понимание материала и свободное владение профессиональной терминологией.

3 «удовлетворительно» - не полное понимание материала; допускает неточности в формулировках, определениях понятий и терминов; иногда искажает смысл.

2 «неудовлетворительно» - не дает правильных ответов на вопросы, не владеет терминологией; полное непонимание материала.

Критерии оценки умений решения ситуационной задачи по дисциплине:

5 «отлично» - отлично владеет комплексной оценкой предложенной ситуации; знает теоретический материал; правильно выполняет сервировку стола, подачу приборов и блюд, логически обосновывает выводы и действия.

4 «хорошо» - проводит оценку предложенной ситуации, имеет незначительные затруднения при ответе на вопросы; выполняет сервировку стола, подачу приборов и блюд с незначительными ошибками, логически обоснует выводы и действия с дополнительными комментариями педагога.

3 «удовлетворительно» - испытывает затруднения при проведении оценки предложенной ситуации; дает неполный ответ на вопросы, требующий наводящих вопросов педагога, с серьезными затруднениями выполняет сервировку стола, подачу приборов и блюд с

2 «неудовлетворительно» - не отвечает на теоретические вопросы, не владеет методами оценки ситуации, не может выполнить практическое задание.

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

2025 г.

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

Рассмотрено на заседании ЦК
экономико-технологических
дисциплин

от «08» апреля 2025 года


Председатель ЦК

 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК

«08» апреля 2025 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:

Перечень знаний, умений	
Знания:	Умения:
понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	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;
факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
ввиды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных	управлять конфликтами и стрессами в организации;

запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	
понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
источники снабжения сырьём, продуктами и тарой предприятий общественного питания, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
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;	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;
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;	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.
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;	
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	

1.4 Освоение дисциплины способствует формированию элементов профессиональных и общих компетенций:

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.

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

1.5. 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>
1. Объем образовательной программы (всего)	144
Во взаимодействии с преподавателем (всего)	130
в том числе:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	62
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Консультации	2
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
Раздел 1 Основы экономики		94		
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	8	2	1
	<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>			
	Практические занятия			
	<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>	8	3	3
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	4	2	2
	<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>			
	Практические занятия			
	Практическая работа № 5 «Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности»	2	3	3
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	14	2	2
	<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</p> <p>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.</p> <p>Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p>			
	Практические занятия			

	<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
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	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			
	Практические занятия			
	Практическая работа № 17 «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса».	2	3	3
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	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			
	Практические занятия			

	<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>	8	3	2
<p>Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	2	2
	<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>Практические занятия</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>	6	3	3
<p>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	2	2
	<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>Практические занятия</p>			
	<p>Практическая работа № 25 «Решение задач по расчету налогов»</p>	2	3	3
<p>Раздел 2. Основы менеджмента</p>		20		

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	4	2	2
	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.			
	Практические занятия			
	Практическая работа № 26 «Анализ конкретной ситуации по оценке стилей управления»	2	3	3
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	4	2	2
	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			
	Практические занятия			
	Практическая работа № 27 «Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.»	2	3	3
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	6	2	2

	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.			
	Практические занятия			3
	Практическая работа № 28 «Принципы делового общения в коллективе»	2	3	
Раздел 3.	Основы маркетинга	16		3
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	4	2	
	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.			
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	6	2	2
	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			
	Практические занятия			

	<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>	6	3	3
	Консультация	2		
<p>Самостоятельная работа при изучении дисциплины по очной форме обучения</p> <p>1. 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>2. Разработать бизнес-план предприятия общественного питания</p>		2	3	3
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		
	Всего:	144		

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 / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-406-13771-0. — URL: <https://book.ru/book/955532>. — Текст : электронный.

2. Грибов, В. Д., Менеджмент : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2024. — 275 с. — ISBN 978-5-406-12808-4. — URL: <https://book.ru/book/952691>. — Текст : электронный.

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>. — Текст : электронный.

5. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 595 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18120-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562748>

6. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19915-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562409>

Дополнительные источники:

1. Борисов Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560667>

2. Кузьмина Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19915-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562409>

3. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / А. Л. Гапоненко [и др.]; ответственный редактор А. Л. Гапоненко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17649-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560671>

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП 05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный	- Устный опрос - Задание для практического занятия
Самостоятельная работа	- индивидуальный	Задание для самостоятельной работы

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	- экзамен	- смешанный

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.
2. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.
3. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство.
4. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.
5. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена.

6. Эластичность спроса и предложения.
7. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
8. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.
9. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания.
10. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета.
11. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.
12. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятий общественного питания.
13. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании.
14. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.
15. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса.
16. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.
17. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов
18. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
19. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.
20. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность
21. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
22. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения
23. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления
24. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.
25. Понятие менеджмента. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.
26. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.
27. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Методы принятия управленческого решения.
28. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.
29. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда

30. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Управление конфликтами и стрессами.
31. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания
32. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды.
33. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.
34. Методы и виды маркетинговых исследований. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях.
35. Факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ).

4.3. Критерии оценки для экзамена

Оценка 5 — «отлично»: Студент глубоко усвоил учебный материал, свободно ориентируется в ключевых понятиях, безошибочно отвечает на вопросы, демонстрирует понимание связи изученных тем с практическим применением, может аргументированно излагать сложные вопросы, умеет применять полученные знания при решении практического задания, демонстрирует умение критически мыслить, анализировать и синтезировать информацию.

Оценка 4 — «хорошо»: Студент хорошо освоил основную программу курса, уверенно отвечает на большинство вопросов, правильно определяет основные понятия и закономерности, хотя возможны мелкие погрешности в понимании отдельных деталей, осознаёт связь теории с практикой, успешно выполняет стандартные задания, используя методы, изученные в курсе, имеет хорошие практические навыки, но может допускать незначительные ошибки в сложных ситуациях.

Оценка 3 — «удовлетворительно»: Студент знаком с основными аспектами учебного материала, но поверхностно понимает некоторые важные моменты, ответы содержат неточности и недостаточно глубокие пояснения, но позволяют судить о минимальном уровне освоения дисциплины, часто требуется уточнение и разъяснение со стороны преподавателя, выполняет элементарные задания, испытывает трудности с применением полученных знаний на практике.

Оценка 2 — «неудовлетворительно»: Студент демонстрирует серьёзные пробелы в знаниях, не понимает основополагающие понятия курса, допускает многочисленные фактические ошибки, слабо связывает теорию с практикой, плохо ориентируется в учебном материале, не может сформулировать чётких ответов на поставленные вопросы, не справляется с базовыми заданиями, постоянно допускает грубые ошибки, не способен применять знания на практике, даже в стандартных ситуациях.

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

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

Рассмотрено на заседании ЦК
правовых и гуманитарных дисциплин
8 апреля 2025 года

Председатель ЦК 
Аверьянова М.А.

Одобрено НМС НЭТК

8 апреля 2025 года

Председатель НМС 
Щепетинщикова Н.Н.

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

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	50
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
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	4	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2	ОК 01-06
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан	2	ОК 01-06
Раздел 2	Основы гражданского права	12	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	4	ОК 01-06
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности Тематика практических занятий 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».	2 2 2	ОК 01-06 ПК 6.4
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской	Содержание учебного материала Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация,	2	ОК 01-06 ПК 6.4

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).		
Раздел 3	Основы трудового права	22	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06 ПК 6.4
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения	2	
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	2	
	Общие основания прекращения трудового договора. Прекращение трудового договора по инициативе работника и работодателя.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическая работа № 3 Порядок заключения трудового договора. Оформление документов при приеме на работу		
	Практическая работа № 4 Решение ситуаций по переводам и перемещениям.		
Практическая работа № 5 Решение ситуаций по расторжению трудового договора по инициативе работника и работодателя.			
Практическая работа № 6 Порядок оформления увольнения работников.	2		
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06 ПК 6.4
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	
	Тематика практических занятий	2	
Практическая работа № 7 Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»			
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06 ПК 6.4
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	8	

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

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 8 декабря 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. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Вологодина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19075-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560798>

Дополнительная литература

1. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности: для авторемонтных специальностей : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2025. — 280 с. — ISBN 978-5-406-13981-3. — URL: <https://book.ru/book/955915> — Текст : электронный.

2. Матвеев, Р. Ф., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебное пособие / Р. Ф. Матвеев. — Москва : КноРус, 2024. — 157 с. — ISBN 978-5-406-12763-6. — URL: <https://book.ru/book/952436> — Текст : электронный.

3. Некрасов, С. И., Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / С. И. Некрасов, Е. В. Зайцева-Савкович, А. В. Питрюк. — Москва : Юстиция, 2025. — 212 с. — ISBN 978-5-406-14761-0. — URL: <https://book.ru/book/958208>. — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный.	- устный опрос; - практическая работа.

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	- дифференцированный зачет;	- письменный.

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

- 1.Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ.
- 2.Конституционные формы осуществления народовластия
- 3.Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина
- 4.Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина
- 5.Право социальной защиты граждан
- 6.Основы гражданского права
- 7.Предмет, принципы и источники российского гражданского права
- 8.Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.
- 9.Классификация субъектов предпринимательской деятельности
- 10.Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица
- 11.Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности
- 12.Субъекты предпринимательской деятельности
- 13.Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.
- 14.Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).
- 15.Трудовые отношения: понятие, основания возникновения
- 16.Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения
- 17.Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений
- 18.Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора
- 19.Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника
- 20.Общие основания прекращения трудового договора.
- 21.Прекращение трудового договора по инициативе работника и работодателя.
- 22.Материальная ответственность работодателя перед работником
- 23.Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.
- 24.Способы защиты трудовых прав работника.
- 25.Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения
- 26.Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения
- 27.Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность.

Формы вины

- 28.Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).
- 29.Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности
- 30.Административные наказания: понятие, цели, виды.
- 31.Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика
- 32.Защита прав субъектов предпринимательской деятельности
- 33.Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав
- 34.Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.
- 35.Третейские суды в РФ

4.3. Критерии оценки

Критерии оценки знания теоретического материала:

- *оценка 5 «отлично»* - отвечает полно, обоснованно; дает правильные точные определения понятий и терминов; делает выводы, демонстрирует понимание материала и свободное владение профессиональной терминологией. Задание выполнено в полном объеме в отведенное время.
- *оценка 4 «хорошо»* - отвечает полно, обоснованно, но имеет единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя; демонстрирует полное понимание материала и свободное владение профессиональной терминологией.
- *оценка 3 «удовлетворительно»* - не полное понимание материала; допускает неточности в формулировках, определениях понятий и терминов; иногда искажает смысл.
- *оценка 2 «неудовлетворительно»* - не дает правильных ответов на вопросы, не владеет терминологией; полное непонимание материала.

Критерии оценки практических умений:

- *оценка 5 «отлично»* - демонстрирует полное всестороннее систематическое знание учебного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях; владеет основными понятиями и терминами в их значении для приобретаемой специальности; проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Задание выполнено в полном объеме в отведенное время.
- *оценка 4 «хорошо»* - демонстрирует полное знание учебного материала, успешное выполнение практических заданий, максимально приближенных к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях; усвоение основной рекомендованной литературы, демонстрация систематического характера знаний; способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. В содержании и форме ответа допускаются отдельные неточности.
- *оценка 3 «удовлетворительно»* - демонстрирует знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности; справляется с выполнением типовых заданий, предусмотренных программой; обладает необходимыми знаниями, но допускает неточности в определении понятий и применении знаний для решения профессиональных задач; не обоснует свои рассуждения.
- *оценка 2 «неудовлетворительно»* - обнаруживает незнание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, не справляется с выполнением заданий, предусмотренных программой.

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

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

Рассмотрено на заседании ЦК Одобрено НМС НЭТК
естественнонаучных дисциплин и 8 апреля 2025 года
информационных технологий
8 апреля 2025 года

Председатель НМС

Щепетинщикова Н.Н.

Председатель ЦК 
Стюкова НВ

Разработчик

Мельников ВА. – 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 элементы:**

Код	Наименование общих и профессиональных компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	72
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	52
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме: экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации		
Тема 1.1 Информация, информационные процессы и системы	Содержание учебного материала	4	ОК 01-04 ПК 6.1-6.4
	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		ОК 01-04 ПК 6.1-6.4
	Основы работы в программах оптического распознавания информации		
	Основы работы в справочно-правовых системах		
	Тематика практических занятий	4	
	ПР 1 Оптическое распознавание информации	2	
	ПР 2 Поиск информации в справочно-правовых системах	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04 ПК 6.1-6.4
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	Списки, колонтитулы, нумерация страниц, буква.		
	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.		
	Тематика практических занятий	6	
	ПР 3 Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	2	
	ПР 4 Работа с таблицами в тексте.	2	
	ПР 5 Работа с рисунками в тексте.	2	
Тема 2.2. Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04 ПК 6.1-6.4
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).		
	Растровые графические редакторы.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	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.		
	Тематика практических занятий	4	
	ПР 6 Создание растрового изображения	2	
	ПР 7 Создание векторного изображения	2	
	Самостоятельная работа Создание растрового изображения «Меню ресторана»	2	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04 ПК 6.1-6.4
	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.		
	Тематика практических занятий	4	
	ПР 8 Создание презентации «Новые блюда ресторана»,	2	
	ПР 9 Создание презентации «Новое меню ресторана», Современные способы обслуживания	2	
Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04 ПК 6.1-6.4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	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.		
	Тематика практических занятий	8	
	ПР 10 Создание электронной таблицы, ввод данных.	2	
	ПР 11 Выполнение простых расчетов в электронных таблицах.	2	
	ПР 12 Связь листов таблицы. Выполнение расчетов на разных листах. Применение фильтров.	2	
	ПР 13 Построение диаграмм и графиков.	2	
Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04 ПК 6.1-6.4
	Функциональное назначение прикладных программ.		
	Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.		
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Тематика практических занятий	2	
	ПР 14 Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		
Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04 ПК 6.1-6.4
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	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..		
	Тематика практических занятий	4	
	ПР 15-16 Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка проекта страницы (или группы) предприятия общественного питания в мессенджере.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 3.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	2	
	Понятие компьютерного вируса, защиты информации и информационной безопасности. Принципы и способы защиты информации в информационных системах		
	Характеристика угроз безопасности информации и их источников.		
	Методы обеспечения информационной безопасности.		
	Принципы защиты информации от несанкционированного доступа.		
	Правовое обеспечение применения информационных технологий и защиты информации		
	Тематика практических занятий	2	ОК 01-04 ПК 6.1-6.4
	ПР 17.Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
Консультация		2	
Самостоятельная работа на подготовку к экзамену		8	
Экзамен		6	
Всего:		72	

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;
5. Принтер
6. Сканер

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, 2024. — 213 с. — ISBN 978-5-406-13356-9. — URL: <https://book.ru/book/954618>. — Текст : электронный.

2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20333-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560669>

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный;	- Устный Опрос - Тестирование

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:		
Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	- экзамен	- смешанный (устный, с применением ПК)

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.
2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.
3. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника
4. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем
5. Основы работы в программах оптического распознавания информации
6. Основы работы в справочно-правовых системах
7. 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.
8. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. 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.

14. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

4.3. Критерии оценки для экзамена

Критерии оценки знания теоретического материала:

- *оценка 5 «отлично»* - отвечает полно, обоснованно; дает правильные точные определения понятий и терминов; делает выводы, демонстрирует понимание материала и свободное владение профессиональной терминологией. Задание выполнено в полном объеме в отведенное время.

- *оценка 4 «хорошо»* - отвечает полно, обоснованно, но имеет единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя; демонстрирует полное понимание материала и свободное владение профессиональной терминологией.

- *оценка 3 «удовлетворительно»* - не полное понимание материала; допускает неточности в формулировках, определениях понятий и терминов; иногда искажает смысл.

- *оценка 2 «неудовлетворительно»* - не дает правильных ответов на вопросы, не владеет терминологией; полное непонимание материала.

Критерии оценки практических умений:

- *оценка 5 «отлично»* - демонстрирует полное всестороннее систематическое знание учебного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях; проявляет творческие способности в понимании и использовании электронных таблиц. Задание выполнено в полном объеме в отведенное время.

- *оценка 4 «хорошо»* - демонстрирует полное знание учебного материала, успешное выполнение практических заданий, максимально приближенных к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях; при выполнении задания с использованием электронных таблиц допускаются отдельные неточности.

- *оценка 3 «удовлетворительно»* - демонстрирует знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности; обладает необходимыми знаниями, но допускает неточности в применении электронных таблиц;

- *оценка 2 «неудовлетворительно»* - обнаруживает незнание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, не справляется с выполнением заданий с применением электронных таблиц.

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

2025 г

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

Рассмотрено на заседании ЦК
экономико-технологических дисциплин
8 апреля 2025 года


Председатель ЦК

Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК

8 апреля 2025 года

Председатель НМС


Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Голованов Д.В.- преподаватель НЭТК

Рецензент:

Мельникова ЕВ- преподаватель НЭТК

1. 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 специальной оценке 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки(всего)	36
Во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4

<p>Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях</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>
---	--	----------	----------

Тема 4. Условия труда на предприятиях общественног о питания	<p><i>Занятие 6. Условия труда на предприятиях общественного питания</i></p> <p>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.</p>	2	2
	<p><i>Занятие 7.Негативные производственные факторы</i></p> <p>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 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).</p>	2	2
	<p><i>Практическая работа № 8/2 Изучение правил по охране труда в предприятиях общественного питания</i></p>	2	3
	<p><i>Практическая работа № 9/3Исследование метеорологических характеристик пищевой лаборатории</i></p>	2	3

<p>Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</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 <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>Тема 6. Электробезопасность</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>Тема 7. Пожарная безопасность</p>	<p><i>Занятие 13. Пожарная безопасность.</i> Содержание учебного материала : Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной 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</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>обеспечение пожарной опасности в предприятиях.</p> <p>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 предприятиях 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. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды.</p> <p>Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.</p> <p>Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p>		
Тема 8. Требования безопасности к производственному оборудованию	<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	
Самостоятельная работа при изучении дисциплины		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	
Всего:		36	

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, 2024. — 181 с. — ISBN 978-5-406-12839-8. — URL: <https://book.ru/book/952781>. — 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, 2025. — 226 с. — ISBN 978-5-406-14554-8. — URL: <https://book.ru/book/957453>. — 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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 08. Охрана труда, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине ОП 08. Охрана труда являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный;	- Устный опрос - Тестирование - Практическое занятие - Письменная проверочная работа - Блиц - опрос
Самостоятельная работа	- индивидуальный;	-Памятка -Аналитический отчет

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	-дифференцированный зачет	Смешанный (тестирование и решение практических ситуаций)

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2.Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по учебной дисциплине

- 1.Основные понятия в области охраны труда. Состояние охраны труда в отрасли питания.
2. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.
- 3.Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
- 4.Основные направления государственной политики в области охраны труда.
- 5.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.
- 6.Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
- 7.Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
- 8.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
- 9.Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания
- 10.Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
- 11.Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
- 12.Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.
- 13.Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации
- 14.Вредные и опасные производственные факторы: понятие, классификация.
- 15.Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.
- 16.Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования , документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.
- 17.Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.

18. Требования электробезопасности, предъявляемые к оборудованию. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях общественного питания

19. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правила пожарной безопасности в РФ.

20. Средства тушения и предупреждения пожара: назначение, виды.

21. Общие требования безопасности к производственному оборудованию.

4.3. Критерии оценки

Критерии оценки результатов тестирования:

- оценка 5 «отлично» - 100 % - 90 % правильных ответов на задание теста
- оценка 4 «хорошо» - 89 % - 60 % правильных ответов на задание теста
- оценка 3 «удовлетворительно» - 50 % - 59 % правильных ответов на задание теста
- оценка 2 «неудовлетворительно» - 49 % и ниже, правильных ответов на задание теста

Критерии оценки решения практического задания

- оценка 5 «отлично» - отлично владеет комплексной оценкой предложенной ситуации; знает теоретический материал; правильно выбирает тактику действий, логически обосновывает выводы. Задание выполнено в полном объеме в отведенное время.
- оценка 4 «хорошо» - проводит комплексную оценку предложенной ситуации, имеет незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; правильно выбирает тактику действий; логически обоснует выводы по теоретическим вопросам с дополнительными комментариями педагога.
- оценка 3 «удовлетворительно» - испытывает затруднения при проведении комплексной оценки предложенной ситуации; дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога.
- оценка 2 «неудовлетворительно» - не владеет методами оценки ситуации; неправильно выбирает тактику и методы действий, не может решить задачу.

Итоговая оценка за дифференцированный зачет выставляется как среднеарифметическая с учетом математических правил округления в пользу обучающегося

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

2025 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).

Рассмотрено на заседании ЦК
естественнонаучных дисциплин и
информационных технологий
8 апреля 2025 года
Председатель ЦК
 Стюкова Н.В.

Одобрено НМС НЭТК
8 апреля 2025 года
Председатель НМС
 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:
Бокарев И.А., 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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>
Объём образовательной программы (всего)	68
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
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
Раздел 1. Гражданская оборона		14	ОК 01-08
Тема 1.1. Организация гражданской обороны. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала 1.История создания ГО в России, её задачи. Структурное построение ГО, силы и средства. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	2	
Тема 1.2. Оружие массового поражения и защита от него	Содержание учебного материала 2.Виды оружия массового поражения и их поражающие факторы. Практические занятия 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	
Тема 1.3. Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах	Содержание учебного материала 5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на химически опасных и радиационноопасных объектах. Защита при авариях (катастрофах) на пожароопасных и взрывоопасных объектах. Практические занятия 6/3. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2 2	
Тема 1.4. Защита населения и территории при стихийных бедствиях	Содержание учебного материала 7. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах, снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях, наводнениях и природных пожарах.	2	

Тема 1.5. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	Содержание учебного материала 8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке вызванной загрязнение воздушной, водной, шумовой, радиационной среды, повышенным электромагнитным излучением.	2	
Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала 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	
Раздел 2. Основы военной службы		48	
Тема 2.1. Правовая основа военной службы	Содержание учебного материала 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	
Тема 2.2. Вооруженные Силы России на современном этапе	Содержание учебного материала 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	
	Учебные сборы (для юношей)	35	
Раздел 3. Учебные сборы		35	

<p>Тема 3.1. Тактическая подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала 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>Тема 3.2. Огневая подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала 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. Практическое занятие 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>Тема 3.3. Радиационная, химическая и биологическая защита</p>	<p>Практические занятия 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>Тема 3.4. Общевоинские уставы</p>	<p>Содержание учебного материала 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.</p>	<p>2 2 2</p>	

	27. Воинская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания. Права военнослужащего. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих.	2	
Тема 3.5. Стрелковая подготовка	Практическое задание 28/8. Стрелковые 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	
Тема 3.6. Физическая подготовка	Содержание учебного материала 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	
Тема 3.7. Военно-медицинская подготовка	Содержание учебного материала 33. Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия	2	
Тема 3.8. Основы безопасности военной службы	Содержание учебного материала 34. Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы	1	
	Основы медицинских знаний (для девушек)	35	
Раздел 3. Основы медицинских знаний		35	
Тема 3.1. Травмы и их виды.	Содержание учебного материала 17. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. 18. Понятие и виды кровотечений. Основные признаки внутреннего кровотечения. Практическое занятие 19/4. Правила наложения повязок различных типов. 20/5. Первая помощь при кровотечениях.	2 2 2 2	

<p>Тема 3.2. Ушибы, переломы, вывихи, растяжения связок и синдром длительного сдавливания</p>	<p>Содержание учебного материала 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. Практические занятия 25/6. Первая помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжения связок и синдроме длительного сдавливания.</p>	<p>2 2 2 1 2</p>	
<p>Тема 3.3. Ожоги</p>	<p>Содержание учебного материала 26. Ожоги, их классификация, степени тяжести термических ожогов. Ожоги, вызванные химическими веществами. 27. Электрические лучевые ожоги, степени тяжести. Практические занятия 28/7. Первая помощь при термических, химических и лучевых ожогах.</p>	<p>2 2 2</p>	
<p>Тема 3.4. Поражение электрическим током</p>	<p>Практическое занятие 29/8. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.5. Утопление</p>	<p>Практические занятия 30/9. Первая медицинская помощь при утоплении.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.6 Перегревание, переохлаждение организма, обморожение и общее замерзание</p>	<p>Практическое занятие 31/10. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и обморожении организма.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.7. Отравления</p>	<p>Практическое занятие 32/11. Первая медицинская помощь при отравлениях.</p>	<p>2</p>	

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

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. 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. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542696>

3. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2025. — 222 с. — ISBN 978-5-406-13951-6. — URL: <https://book.ru/book/956982>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Айзман, Р. И., Основы оказания медицинской помощи : учебное пособие / Р. И. Айзман, И. В. Омельченко, Д. А. Сысоев. — Москва : КноРус, 2025. — 288 с. — ISBN 978-5-406-14426-8. — URL: <https://book.ru/book/957169>. — Текст : электронный.

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 09 Безопасность жизнедеятельности, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП 09 Безопасность жизнедеятельности являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный; - групповой; - фронтальный	- устный опрос - тестирование - задание для практического занятия

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	Дифференцированный зачет	письменный

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

1. Гражданская оборона и Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РС ЧС).
2. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.
3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.
4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.
5. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.
6. Правовая основа военной службы.
7. Состав и организационная структура Вооружённых Сил.
8. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях.
9. Первая помощь при кровотечениях.
10. Перелом, виды, признаки и их осложнения.
11. Размещение военнослужащих.
12. Ожоги, их классификация, степени тяжести термических ожогов. Ожоги, вызванные химическими веществами.
13. Военская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания.

14. Строевые приемы без оружия.
15. Первая медицинская помощь при утоплении.
16. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и обморожении организма.
17. Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти.
18. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.
19. Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними.
20. Материальная часть автомата Калашникова.

4.3. Критерии оценки

- 5 *«отлично»* - отвечает полно, обоснованно; дает правильные точные определения понятий и терминов; делает выводы, демонстрирует понимание материала и свободное владение терминологией, свободно и правильно выполняет практические задания.
- 4 *«хорошо»* - отвечает полно, обоснованно, но имеет единичные ошибки; демонстрирует понимание материала и свободное владение терминологией, в содержании и форме выполнения практического задания допускаются отдельные неточности.
- 3 *«удовлетворительно»* - не полное понимание материала; допускает неточности в формулировках, определениях понятий и терминов; допускает искажение смысла теоретического материала, допускает неточности в применении знаний для выполнения практического задания.
- 2 *«неудовлетворительно»* - не дает правильных ответов на вопросы, не владеет терминологией; демонстрирует полное непонимание материала, не справляется с выполнением заданий.

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

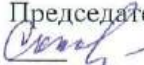
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 Метрология и стандартизация

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г

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

Рассмотрено на заседании
ЦК экономико-
технологических дисциплин
« 08 » апреля 2025 г.
Председатель ЦК
 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
« 08 » апреля 2025 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

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 рецептов 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 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
в том числе:	
-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
Раздел 1.Введение		2	
Тема 1.1. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины	Содержание учебного материала 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 деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	1
Раздел 2.Основы стандартизации		18/8	
Тема 2.1. Понятие о техническом регулировании и технических регламентах	Содержание учебного материала 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	2	1

	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.		
	Практическая работа №1. Изучение правовой базы технического регулирования.	2	3
	Практическая работа №2. Изучение государственного контроля за соблюдением обязательных требований технических регламентов.	2	3
Тема 2.2 Методологические основы стандартизации	Содержание учебного материала 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
Тема 2.3 Принципы и методы стандартизации	Содержание учебного материала 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, 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.	2	2
Тема 2.4 Средства стандартизации	Содержание учебного материала 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	2	2

	стандартов разных видов. Порядок применения стандартов: национальных и организаций. Информация о НД по стандартизации. Технические условия: определение, назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.		
	Практическая работа № 3 Изучение требований к структуре и содержанию стандартов и Технических регламентов.	2	3
	Практическая работа № 4 Анализ структуры стандартов разных видов	2	3
Тема 2.5 Системы стандартизации. Международная и региональная стандартизация	Содержание учебного материала 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.	2	2
Раздел 3. Основы метрологии		12/6	
Тема 3.1. Структурные элементы метрологии	Содержание учебного материала 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
Тема 3.2. Объекты и субъекты метрологии	Содержание учебного материала 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	1	2

	<p>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.</p>		
	<p>Практические занятия № 5 Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.</p>	2	3
<p>Тема 3.3 Средства и методы измерений</p>	<p>Содержание учебного материала 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.</p>	2	2
	<p>Практические занятия № 6 Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.</p>	2	3
<p>Тема 3.4 Основы теории измерений</p>	<p>Содержание учебного материала 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».</p>	1	2
<p>Тема 3.5 Государственная система обеспечения единства измерений</p>	<p>Содержание учебного материала 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</p>	1	2

	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.		
	Практические занятия №7 Изучение государственной системы обеспечения единства измерений	2	3
Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг		12/6	
Тема 4.1. Оценка и подтверждение соответствия	Содержание учебного материала 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 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.	1	2
Тема 4.2 Правила проведения сертификации и декларирования продукции и услуг	Содержание учебного материала 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	1	2

	срокам хранения. Перечень общих и специфичных показателей безопасности подлежащих подтверждению при обязательной сертификации.		
	Содержание учебного материала 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
	Практические занятия №8 Изучение правовых основ подтверждения соответствия.	2	3
	Практические занятия № 9 Изучение сертификатов и деклараций соответствия. Решение ситуационных задач.	2	3
Тема 4.3 Сертификация услуг общественного питания	Содержание учебного материала 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. Основопологающие 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 (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.	2	2
	Практические занятия № 10 Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	3

	1.Подготовить устные сообщения на темы: «Значение стандартизации», «Стандартизация в нашей жизни» 2. Подготовить устные сообщения на темы: «Метрология в нашей жизни», «История метрологии»		
	Консультация	2	
	Экзамен	6	
	Итого	56	

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:

Лифиц, И. М., Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия. : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2025. — 299 с. — ISBN 978-5-406-13790-1. — URL: <https://book.ru/book/955599>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Шишмарёв, В. Ю., Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / В. Ю. Шишмарёв. — Москва : КноРус, 2024. — 304 с. — ISBN 978-5-406-13055-1. — URL: <https://book.ru/book/954027>. — Текст : электронный.

Хрусталева, З. А., Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. : учебное пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2025. — 171 с. — ISBN 978-5-406-13652-2. — URL: <https://book.ru/book/955431>. — 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 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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП. 10 Метрология и стандартизация, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП. 10 Метрология и стандартизация являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный; - групповой; - фронтальный	- устный опрос - тестирование - письменная проверочная работа - отчет по практической работе

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	- экзамен	- смешанный (тестирование и выполнение практического задания)

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Понятия: метрология, стандартизация, техническое регулирование, сертификация.
2. Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании» и подзаконные акты.
3. Организационно-методические документы в области технического регулирования.

4. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов, объекты и формы.
5. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права.
6. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушения обязательных требований.
7. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции.
8. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиями технических регламентов.
9. Цели и задачи стандартизации и технического регулирования в России.
10. Основные направления развития стандартизации.
11. Общность и различия технического регулирования и стандартизации.
12. Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации: организация, органы и службы: определение, уровни субъектов:
13. Функции национального органа по стандартизации.
14. Технические комитеты: их статус, состав, порядок создания и деятельности.
15. Центры стандартизации и метрологии (ЦСМ): назначение, статус, функции.
16. Научные принципы стандартизации: определение, характеристика
17. Правовые принципы стандартизации: определение, характеристика
18. Организационные принципы стандартизации: определение, характеристика
19. Методы стандартизации: понятие, краткая характеристика, их взаимосвязь с методами стандартизации.
20. Средства стандартизации и технического регулирования
21. Нормативные документы в области стандартизации: понятие, виды НД, их определение.
22. Технические регламенты: понятие, назначение, порядок разработки, принятия, изменения, отмены.
23. Стандарты: понятие, категории и виды, классификационные признаки.
24. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов и стандартов организаций.
25. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов.
26. Порядок применения стандартов: национальных и организаций.
27. Технические условия: определение, назначение, порядок разработки, принятия, учета и применения.
28. Система стандартизации в Российской Федерации: понятие, объекты, структура, назначение.
29. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты.
30. 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.
31. Степени соответствия межгосударственных стандартов международными и региональными, необходимость и условия установления степени соответствия.
32. Межотраслевые системы стандартов: назначение, виды, классификация межотраслевых систем на группы
33. Метрология: основные понятия, структурные элементы метрологии, цели и задачи.
34. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология.
35. Принципы метрологии.
36. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях
37. Применение знаний основ метрологии в сфере общественного питания, метрологическое обеспечение профессиональной деятельности
38. Объекты метрологии: величины физические и нефизические.
39. Общность объектов метрологии с объектами деятельности в сфере питания.
40. Характеристика величин: размер и размерность.

41. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические.
42. Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы.
43. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.
44. Субъекты метрологии, их права, обязанности и функции.
45. Международные и региональные метрологические организации, цели, задачи, структура.
46. Измерения: определение, виды измерений, отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам.
47. Средства измерений: определение, классификация, назначение.
48. Средства поверки и калибровки: основные понятия, отличие поверки от калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства.
49. Правила проведения поверки средств измерений.
50. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика.
51. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений: определение, краткая характеристика.
52. Точность методов и результатов измерений.
53. Методы измерений: понятие, классификация методов по видам измерений, их характеристика, преимущества и недостатки разных методов, выбор методов измерений.
54. Основной постулат метрологии.
55. Уравнения и шкалы измерений, их определения, применение, математические модели измерений по различным шкалам.
56. Факторы, влияющие на результаты их измерений.
57. Погрешности: определение, их классификация, причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях.
58. Правило «трех сигм».
59. ГСИ: понятие, назначение, состав.
60. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы.
61. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений.
62. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение, сферы распространения.
63. Государственный метрологический надзор за количеством товаров.
64. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.
65. Оценка и подтверждение соответствия: понятие, виды деятельности, формы.
66. Сертификация соответствия: понятие, назначение, формы, значение сертификации в условиях рыночных отношений.
67. Декларация о соответствии.
68. Структурные элементы сертификации: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база.
69. Обязательная и добровольная сертификация: понятия, назначения, области применения, организация.
70. Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.
71. Декларирование соответствия: понятие, схемы, объекты, субъекты, доказательства соответствия, порядок регистрации и хранения декларации о соответствии.
72. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии.
73. Условия, необходимые для придания декларациям о соответствии равного с сертификатами статуса.
74. Субъекты - участники сертификации, их функции, права и обязанности.
75. Средства сертификации.

76. Технические регламенты, категории и виды стандартов, другие НД для целей сертификации, предъявляемые к ним требования.
77. Методы сертификации: методы испытаний и методы указания соответствия.
78. Сертификаты и знаки соответствия или обращения на рынке. Другие виды сертификатов, их сфера применения, назначение статус.
79. Правовые основы сертификации и декларирования.
80. Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база.
81. Правила проведения сертификации продукции и услуг в РФ.
82. Формы и порядок проведения сертификации.
83. Основания для выдачи сертификатов.
84. Схемы сертификации.
85. Правила заполнения бланков сертификатов.
86. Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения.
87. Перечень общих и специфичных показателей безопасности подлежащих подтверждению при обязательной сертификации.
88. Критерии идентификации и показатели безопасности, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации.
89. Государственный и инспекционный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации.
90. Порядок выдачи предписаний и штрафов за нарушение правил обязательной сертификации.
91. Порядок приостановки или прекращения действия, продления срока действия сертификатов, аннулирования сертификатов.
92. Организация и проведение добровольной сертификации услуг.
93. Система сертификации услуг и работ, правила.
94. Услуги предприятий общественного питания, их классификация
95. Группы услуг однородной продукции.
96. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. основополагающие стандарты на услуги.
97. Требования к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.
98. Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, биологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов).
99. Добровольная сертификация в общественном питании, ее особенности.
100. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания: органы, их функции.
101. Нормативные документы для целей сертификации.
102. Порядок проведения сертификации.
103. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания, требования к качеству услуг и кулинарной продукции, аттестация предприятий, основания для выдачи сертификата.

4.3. Критерии оценки для экзамена

Оценка 5 — «отлично»: Студент глубоко усвоил учебный материал, свободно ориентируется в ключевых понятиях, безошибочно отвечает на вопросы, демонстрирует понимание связи изученных тем с практическим применением, может аргументированно излагать сложные вопросы, умеет применять полученные знания при решении практического задания, демонстрирует умение критически мыслить, анализировать и синтезировать информацию.

Оценка 4 — «хорошо»: Студент хорошо освоил основную программу курса, уверенно отвечает на большинство вопросов, правильно определяет основные понятия и закономерности, хотя возможны мелкие погрешности в понимании отдельных деталей, осознаёт связь теории с

практикой, успешно выполняет стандартные задания, используя методы, изученные в курсе, имеет хорошие практические навыки, но может допускать незначительные ошибки в сложных ситуациях.

Оценка 3 — «удовлетворительно»: Студент знаком с основными аспектами учебного материала, но поверхностно понимает некоторые важные моменты, ответы содержат неточности и недостаточно глубокие пояснения, но позволяют судить о минимальном уровне освоения дисциплины, часто требуется уточнение и разъяснение со стороны преподавателя, выполняет элементарные задания, испытывает трудности с применением полученных знаний на практике.

Оценка 2 — «неудовлетворительно»: Студент демонстрирует серьёзные пробелы в знаниях, не понимает основополагающие понятия курса, допускает многочисленные фактические ошибки, слабо связывает теорию с практикой, плохо ориентируется в учебном материале, не может сформулировать чётких ответов на поставленные вопросы, не справляется с базовыми заданиями, постоянно допускает грубые ошибки, не способен применять знания на практике, даже в стандартных ситуациях.

Критерии оценки результатов тестирования:

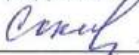
- *оценка 5 - «отлично»* - 100 % - 90 % правильных ответов на задание теста
- *оценка 4 -«хорошо»* - 89 % - 60 % правильных ответов на задание теста
- *оценка 3- «удовлетворительно»* - 50 % - 59 % правильных ответов на задание теста
- *оценка 2 -«неудовлетворительно»* - 49 % и ниже, правильных ответов на задание теста

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 11. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Арзамас, 2025

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

Рассмотрено на заседании ЦК
экономико-технологических
дисциплин
8 апреля 2025 года
Председатель ЦК
 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
8 апреля 2025 года
Председатель НМС
 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:
Елфимова Т. Е., преподаватель

Рецензент:
Дудолодова Н. В., преподаватель

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 11. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ 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 учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися элементами общей компетенции - ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях и овладением умений и знаний

Знания	Умения
основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; определять признаки предпринимательской деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;
содержание актуальной нормативно-правовой документации; основные положения гражданского законодательства по вопросам предпринимательской деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска определять основные источники права, регулирующие предпринимательскую деятельность; определять организационно-правовые формы организаций;
современную научную и профессиональную терминологию	оценивать финансовое состояние организации, анализировать платежеспособность организации; определять виды ответственности предпринимателей по анализу заданных ситуаций; -обосновать и оценить риск, возникший в связи с неисполнением партнерами принятых обязательств; грамотно излагать свои мысли, предложения, аргументировать их, обосновывая нормой права и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
теоретические и методологические основы предпринимательской деятельности	
основные характеристики финансовых, расчетных и кредитных отношений;	
-особенности профессиональной документации в различных сферах хозяйственной деятельности; правила оформления документов и построения устных сообщений	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Образовательная нагрузка (всего) - 36 часов, в том числе:

Во взаимодействии с преподавателем - 32 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)	36
Во взаимодействии с преподавателем (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 11 Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Уч.нагрузка очн, час	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятие и содержание предпринимательства. Деловые интересы в предпринимательстве. Субъекты бизнеса.		
	2. Предприятие в системе бизнеса. Конкуренция в бизнесе		
Тема 2. Концепция и родовые признаки бизнеса	Содержание учебного материала	2	2
	1. Концепции бизнеса: позитивная концепция бизнеса, критическая концепция бизнеса, прагматическая концепция бизнеса.		
	2. Родовые признаки бизнеса.	2	3
	Практические занятия		
1. Практическое занятие № 1 «Формирование концепции бизнеса»			
Тема 3. Виды предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Характеристика производственной деятельности.		
	2. Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности.		
Тема 4. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1. Организационно-правовые формы бизнеса: общества, товарищества, кооперативы, хозяйственное партнерство.		
	2. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	3
	Практические занятия		
1. Практическое занятие № 2 «Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России»			
Тема 5. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1. Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации.		
	2. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности		

	Практические занятия	2	3
	1. Практическое занятие № 3 Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности		
Тема 6. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям	Содержание учебного материала	2	2
	1. Финансовая система и финансовый рынок. Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита		
	2. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой.		
	Практические занятия	2	3
	1. Практическое занятие № 4 Составление схемы «Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита»		
Тема 7. Риски предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков.		
	2. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков.		
	Практические занятия	2	3
	1. Практическое занятие № 5 «Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности»		
Тема 8. Система налогообложения предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности.		
	2. Взаимоотношения предпринимателей с налоговой системой.		
	Практические занятия	2	3
	Практическое занятие № 6 «Решение задач по расчету налогов»		
Тема 9. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1. Методические основы разработки бизнес – плана. Состав бизнес-плана.		
	2. Структура бизнес-плана: титульный лист, оглавление, резюме бизнес-плана, история бизнеса организации (описание отрасли), план маркетинга, производственный план, организационный план, финансовый план.		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2	
Всего		32	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 10 Бизнес-планирование предпринимательской деятельности Разработка бизнес-плана	4	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18811-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563901>

2. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебник для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562636>

Дополнительные 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. Предпринимательское право. Правовое регулирование отдельных видов предпринимательской деятельности : учебник и практикум для вузов / Г. Ф. Ручкина [и др.]; под редакцией Г. Ф. Ручкиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 553 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14490-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567962>

3.3 Условия реализации программы учебной дисциплины для обучающихся – инвалидов

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

При освоении учебной дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия, практика проводится 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, руководителем практики;
- 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, прохождения практики доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия, практики 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 и иные материалы для прохождения практики 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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 11 Основы предпринимательской деятельности, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП 11 Основы предпринимательской деятельности являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный - фронтальный	- Устный опрос - Тестирование - Задание для практического занятия
Самостоятельная работа	- индивидуальный	- разработка бизнес-плана

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	- дифференцированный зачет	- Устный (собеседование по бизнес-плану)

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

Перечень примерных вопросов для собеседования по бизнес-плану и подготовки к дифференцированному зачету по учебной дисциплине:

1. Какие исследования вы провели перед разработкой вашего бизнес-плана?
2. Кто является вашей целевой аудиторией? Почему вы выбрали именно эту группу клиентов?
3. Какие уникальные особенности или конкурентные преимущества вашего продукта/услуги?
4. Как вы планируете привлекать клиентов на начальном этапе?
5. Какой маркетинговой стратегии вы будете придерживаться для продвижения вашего бизнеса?
6. Каковы ваши прогнозы по доходам и расходам на первый год работы?
7. Какие риски вы видите в своем бизнесе и как планируете их минимизировать?
8. Каким образом вы собираетесь финансировать ваш проект? Есть ли у вас источники финансирования?
9. Какие этапы производственного процесса вы предусмотрите?
10. Как вы планируете контролировать качество продукции/услуг?
11. Как вы оцениваете конкурентоспособность вашего предложения на рынке?
12. Какие каналы сбыта вы рассматриваете для распространения ваших товаров/услуг?
13. Как вы планируете развивать свой бизнес в долгосрочной перспективе?
14. Как вы будете управлять персоналом и распределять обязанности внутри команды?
15. Какие технологии и программное обеспечение будут использоваться в вашем бизнесе?
16. Как вы планируете обеспечить безопасность данных и защиту интеллектуальной собственности?
17. Как вы будете измерять эффективность вашего бизнеса и корректировать стратегию?
18. Какие правовые аспекты необходимо учитывать при запуске вашего бизнеса?
19. Как вы планируете взаимодействовать с поставщиками и партнерами?
20. Что вы считаете самым большим вызовом для вашего бизнеса и как планируете его преодолевать?

Критерии оценки

Оценка 5 «отлично» - Студент предоставил глубокий анализ целевого рынка, выявив ключевые тенденции, конкурентов и возможности для бизнеса. Разработанный план реалистичен и достижим, с учётом текущих экономических условий и доступных ресурсов. Идея проекта уникальна и имеет потенциал для создания конкурентного преимущества. Финансовый план тщательно проработан, включая расчёты доходов, расходов и окупаемости инвестиций. Презентация выполнена на высоком уровне, с использованием наглядных материалов и убедительной аргументации. Студент уверенно отвечает на вопросы преподавателя, демонстрирует глубокие знания и способность к аналитическому мышлению.

Оценка 4 «хорошо» - Анализ рынка выполнен достаточно хорошо, однако могут отсутствовать некоторые детали или глубина исследования. План в целом реалистичен, но могут быть некоторые недочёты в прогнозировании или учёте рисков. Идея проекта имеет определённый потенциал, но может быть недостаточно уникальной или инновационной. Финансовый план разработан, но требует доработки в некоторых аспектах, таких как точность расчётов или детализация затрат. Презентация выполнена удовлетворительно, но есть моменты, требующие улучшения в плане структуры или визуализации. Студент отвечает на вопросы преподавателя, но иногда допускает незначительные ошибки или затруднения в ответах.

Оценка 3 «удовлетворительно» - Анализ рынка поверхностен, отсутствуют ключевые данные или выводы. План содержит значительные отклонения от реальности, либо предполагает нереальные сроки реализации. Идея проекта не отличается оригинальностью и не представляет собой значительного новшества. Финансовый план слабо проработан, отсутствует ясная структура расходов и доходов. Презентация выполнена на низком уровне, с недостаточной информативностью и логической структурой. Студент испытывает трудности при ответах на вопросы преподавателя, показывает ограниченные знания темы.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - Отсутствие анализа рынка или представление данных, не имеющих отношения к теме. План полностью нереалистичен, не учитывает доступные ресурсы и рыночные условия. Идея проекта лишена какой-либо оригинальности и не имеет потенциала для развития. Финансовый план отсутствует или выполнен крайне некачественно, с грубыми ошибками в расчетах. Презентация выполнена неудовлетворительно, с отсутствием логики и необходимых данных. Студент не способен адекватно отвечать на вопросы преподавателя, демонстрируя полное отсутствие понимания темы.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 12. ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Арзамас, 2025

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

Рассмотрено на заседании ЦК
экономико-технологических
дисциплин
8 апреля 2025 года
Председатель ЦК
 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
8 апреля 2025 года
Председатель НМС
 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:
Елфимова Т. Е., преподаватель

Рецензент:
Дудолодова Н. В., преподаватель

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 12. ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

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 учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися элементами профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, овладением умений и знаний:

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Умения:

- осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;
- моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности;
- применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах;
- применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие;
- организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям;
 - применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства

Знания:

- принципы и концепцию бережливого производства;
- основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности);
- методы выявления, анализа и решения проблем производства;
- инструменты бережливого производства;
- принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;
- виды потерь и методы их устранения;
- современные технологии повышения производительности труда;
- технологии внедрения улучшений производственного процесса;
- систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы 36 часов, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 30 часа;
- 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	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы (всего)	36
Во взаимодействии с преподавателем (всего)	30
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 12. Основы бережливого производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Уч.нагрузка очн, час	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 1. Философия и принципы бережливого производства	Содержание учебного материала	2	1
	1. История возникновения бережливого производства. Ключевые понятия и принципы бережливого производства. Бережливое производство, как метод управления качеством на предприятии: основное понятие, цели		
Тема 2. Картирование потока создания ценности	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Понятия и принципы картирования потока создания ценности. Инструменты картирования. Виды карт: карта потока создания ценности (КПСЦ), карта текущего состояния, карта целевого состояния, карта идеального состояния. Расчет показателей потока создания ценностей		
	Практические занятия		
	1. Практическое занятие № 1 «Создание карты потока ценностей»	2	3
Тема 3. Потери	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ценность. Действия, создающие ценность. Действия, не создающие ценность. Виды потерь. Определение термина «потери». Причины возникновения потерь. Выявление потерь. Нетрадиционный подход к потерям. Устранение и предотвращение потерь. Стандартизация.		
	Практические занятия		
	1. Практическое занятие № 2 «Улучшение деятельности бизнес-процессов организации»	2	3
Тема 4. Непрерывное совершенствование-основа бережливого производства	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные категории концепции (философии) непрерывного совершенствования. Требования и приемы к управлению с позиции применения концепции постоянного совершенствования. Основные этапы процесса постоянного совершенствования. Основные приемы и методы постоянного совершенствования		
Тема 5. Ключевые инструменты анализа проблем	Содержание учебного материала	4	2
	1. Технологии анализа проблем: - Пирамида проблем - Граф-связей - диаграмма Исикавы, спагетти, 5W1H, «5 почему», диаграмма Парето, диаграмма Ганта		
	Содержание учебного материала		

Тема 6. Ключевые инструменты решения проблем. Организация применения бережливых технологий в организациях	1.	Инструменты бережливого производства: Организация рабочего пространства по системе 5S, TPN, стандартизированная работа, визуализация, система SMED, поток единичных изделий, в т.ч. канбан, точно в срок, метод кайдзен. Организация применения бережливых технологий в организациях. Психологические основы и барьеры коммуникации. Тактика коррекции дисфункционального поведения при организации работы команды. Стандартные операционные процедуры и алгоритмы при взаимодействии с клиентами.	6	2
	Практические занятия		2	3
	1.	Практическое занятие № 3 «Анализ применения бережливых технологий в организациях»		
Тема 7. Актуальность и внедрение принципов бережливого производства	Содержание учебного материала			
	1.	Актуальность внедрения принципов бережливого производства. Процесс внедрения принципов бережливого производства. Условия и факторы применения принципов бережливого производства.	2	2
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 4 «Презентация бережливого проекта»	2	3
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			2	
Всего			30	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 7.				3
Актуальность и внедрение принципов бережливого производства – сообщение на уроке			1	
Разработка презентация бережливого проекта			5	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет **социально-экономических дисциплин**.

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Курамшина А. В., Основы бережливого производства: учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова. — Москва: КноРус, 2024. — 199 с. — ISBN 978-5-406-12476-5. — URL: <https://book.ru/book/951594>

Дополнительные источники:

1. Староверова К. О. Основы бережливого производства: учебник для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568518>

2. Организация производства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.]; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562606>

3. Экономика труда: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Симонова [и др.]; под общей редакцией М. В. Симоновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13411-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567343>

4. ГОСТ Р 56407-2023. Бережливое производство. Основные инструменты и методы их применения: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2023 г. N 1292-ст: дата введения 2024-02-01. — Москва: Гост Ассистент. — 16 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/7cfeecc4-ac82-4555-af8f-7e0394244343>

5. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2020 г. N 513-ст: дата введения 2021-08-01. — Москва: Гост Ассистент. — 20 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/9bdeb20e-11f9-4ed2-9e1f-031cbccc3081>

3.3 Условия реализации программы учебной дисциплины для обучающихся – инвалидов

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

При освоении учебной дисциплины обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия, практика проводится 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, руководителем практики);
- 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, прохождения практики доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия, практики 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 и иные материалы для прохождения практики 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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины производится с использованием оценочных средств по учебной дисциплине ОП 12 Основы бережливого производства, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП 12 Основы бережливого производства являются:

Элемент учебной дисциплины	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
Содержание учебного материала	- индивидуальный; - комбинированный - фронтальный	- Устный опрос - Тестирование - Задание для практического занятия
Самостоятельная работа	- индивидуальный;	- Презентация

Формами и видами промежуточной аттестации по учебной дисциплине являются:

Элемент учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
Содержание учебного материала	дифференцированный зачет	- устный (защита бережливого проекта)

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по учебной дисциплине (Приложение А).

Перечень примерных вопросов для дифференцированного зачета по учебной дисциплине:

1. Какие цели вы ставили перед началом вашего проекта?
2. Какую проблему бережливого производства вы пытались решить?
3. Какие методы и инструменты бережливого производства вы использовали в своем проекте?
4. Почему именно эти методы были выбраны? Какие альтернативы рассматривались?
5. Какие данные вы собрали для анализа текущей ситуации на предприятии?
6. Какие ключевые показатели эффективности (KPI) вы отслеживали до и после внедрения ваших предложений?
7. Каковы результаты вашей инициативы по сокращению потерь?
8. Какие изменения произошли в производственном процессе благодаря вашим предложениям?
9. Как вы оцениваете экономическую выгоду от реализации вашего проекта?
10. Были ли какие-то непредвиденные трудности при внедрении ваших предложений? Если да, то как вы справлялись с ними?
11. Как долго длился этап внедрения ваших инициатив?
12. Какие основные препятствия вам пришлось преодолеть на этапе планирования и реализации проекта?
13. Насколько вовлеченным было руководство компании в ваш проект?
14. Какие шаги вы предприняли для вовлечения сотрудников в процесс улучшений?

- 15.Какая обратная связь была получена от работников после внедрения ваших предложений?
- 16.Планируете ли вы дальнейшую оптимизацию процесса, который был затронут вашим проектом?
- 17.Есть ли планы по масштабированию вашего подхода на другие участки производства?
- 18.Какие уроки вы извлекли из своего опыта работы над проектом?
- 19.Какие источники информации вы использовали для разработки проекта?
- 20.Какой совет вы бы дали другим студентам, начинающим работу над подобными проектами?

Критерии оценки промежуточной аттестации

Оценка 5 — «отлично»: Проект представляет собой оригинальное решение проблемы бережливого производства. Содержит глубокое исследование и обоснование выбранной темы. Включает всесторонний анализ существующих методов и технологий, а также собственные предложения по улучшению процессов. Презентация выполнена профессионально, с использованием наглядных материалов (графики, схемы, таблицы). Выступление логичное, структурированное, уверенное, без существенных ошибок. Студент демонстрирует полное владение материалом, легко отвечает на дополнительные вопросы. Предложенные меры имеют реальную ценность для улучшения технологических процессов. Приведены конкретные расчеты экономической эффективности предлагаемых решений. Показана возможность внедрения предложений в реальные условия предприятия.

Оценка 4 — «хорошо»: Проект содержит достаточно подробное исследование темы, но может иметь некоторые упущения в анализе или предложениях. Используются известные методики и технологии, но возможно отсутствие оригинальных идей. Обоснование выбора методов и решений представлено, но не всегда подкреплено детальными расчетами. Презентация выполнена на хорошем уровне, но может содержать незначительные ошибки или недостатки в оформлении. Выступление структурировано, но студент может делать паузы. Ответы на вопросы даны корректно, но возможны уточнения или дополнения. Предложения имеют потенциальную пользу для предприятия, но требуют дополнительной доработки или уточнения. Экономическая эффективность расчетов обоснована, но могут быть допущены небольшие просчеты. Возможность внедрения показана, но имеются ограничения или риски, которые нужно учитывать.

Оценка 3 — «удовлетворительно»: Проект охватывает основные аспекты темы, но отсутствует глубокий анализ или обоснование предложений. Используются стандартные методы и технологии без значительного анализа их эффективности. Некоторые части исследования могут быть неполными или недостаточно обоснованными. Презентация выполнена на среднем уровне, с заметными недостатками в оформлении или структуре. Выступление неуверенное, с ошибками или длительными паузами. Ответы на вопросы требуют значительных уточнений или подсказок. Предложения имеют ограниченную практическую ценность и требуют значительной доработки. Расчеты экономической эффективности выполнены с ошибками или недостаточны. Возможность внедрения сомнительна или требует серьезных изменений.

Оценка 2 — «неудовлетворительно»: Проект выполнен поверхностно, без глубокого анализа и обоснования. Используемые методы и технологии описаны фрагментарно или неправильно. Отсутствуют конкретные предложения по улучшению процессов. Презентация выполнена небрежно, с грубыми ошибками в оформлении и содержании. Выступление бессвязное, с многочисленными ошибками и паузами. Ответы на вопросы либо отсутствуют, либо абсолютно неверны. Предложения не имеют практической ценности или противоречат основным принципам бережливого производства. Экономические расчеты отсутствуют или выполнены с серьезными ошибками. Возможность внедрения предложений отсутствует или невозможна.