

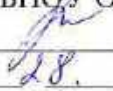
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
28. 06 2022 г.

Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение

Разработчик:

Ф БПОУ ОО «ОКОТСиТ».НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Чистякова А.В.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций, таких как: ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	– пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
ОК 01	– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. – Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. -Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. -Методы работы в профессиональной и смежных сферах. -Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	– Определять задачи 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	- Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	– Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	– Содержание актуальной нормативно-правовой документации – Современная научная и профессиональная терминология – Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	– Организовывать работу коллектива и команды – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– Психология коллектива - Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	– Излагать свои мысли на государственном языке – Оформлять документы	– Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов.
ОК 06	– Описывать значимость своей профессии. – Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	– Сущность гражданско патриотической позиции – Общечеловеческие ценности – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	–Соблюдать нормы экологической безопасности –Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	– Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	–Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач –Использовать современное программное обеспечение	– Современные средства и устройства информатизации – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	– Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности
--------------	--	--

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	62
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в том числе:	
Теоретическое обучение	36
Лабораторные работы	0
Практические занятия	16
Самостоятельная работа	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, которыми обеспечивается освоение программы
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве			
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	14/6	
	Цели, сущность и структура дисциплины. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ОК 1-7, 9,10
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Контрольные работы	0	
	Содержание учебного материала	6/2	
Тема 1.2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Морфология и физиология микроорганизмов. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Физиология микроорганизмов. Характеристики микроорганизмов почвы, воды и воздуха. Химический состав микроорганизмов Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 1 Морфология микроорганизмов и техника их	2	

Тема 1.3 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	микроопирования Определеение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов (ПП)		
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Составление таблиц: « Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы», «Типичные брожения».		
	Сообщение по теме «Микрофлора тела здорового человека», «Влияние микроорганизмов на пищевые продукты».		
	Содержание учебного материала	6/4	
	Пищевые инфекции. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Пищевые отравления. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения: пищевые токсикоинфекции, бактериальные токсикозы – возбудители, источники, заражения, меры предупреждения. Гельминтозы и их профилактика.	2	
	Микробиология важнейших пищевых продуктов Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Микробиология мяса, рыбы, овощей, плодов, молока, яиц, стерилизованных консервов – микрофлора. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия № 2 Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений	2	
	Практические занятия № 3 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить презентацию на тему: «Пищевые инфекции и отравления. История		

	изучения, меры борьбы и профилактики».		
	Раздел 2 Основы физиологии питания	10/6	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2/2	
	Пищевые вещества и их значение. 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	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 4 Составление сравнительной характеристики продуктов питания, по пищевой, физиологической, энергетической ценности (ПП)	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2/2	
	Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 5 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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	2	

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	4/2	
	Рациональное питание. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Понятие об энергетической ценности пищи. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Питание различных возрастных групп. Лечебное питание. 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 лечебнопрофилактическом питании. Методики составления рационов питания.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 6 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	0	
	Контрольные работы	12/4	
	Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве	2	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Гигиена и санитария труда. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Режим работы. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	0	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Контрольные работы	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4/2	
Тема 3.2 Санитарно -	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП		
	Написание сообщения «Меры предупреждения производственного травматизма», «Личная гигиена повара».		

гигиенические требования к помещениям	Санитарно - гигиенические требования к помещениям. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Требования к материалам. Гигиенические требования к водоснабжению, освещению, вентилиации.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно - гигиенические требования к оборудованию. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к системе ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 7 Способы приготовления дезинфицирующих средств. (ПП)	2	
	Контрольные работы	0	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП		
	Заполнить таблицу «Санитарно-бактериологический контроль за оборудованием, инвентарем, посудой».		
	Содержание учебного материала	2/2	
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 8 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). (ПП)	2	
	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовка презентации «Пищевые добавки»		

	Составление перечня документов санитарно-пищевого законодательства и санитарно-пищевого надзора. Сообщения по теме: «Утилизация отходов пищевого производства».		
Тема 3.4 Санитарно - гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Требования к складским помещениям и условиям хранения 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	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Санитарно-эпидемиологического законодательства. 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.	1	
	Консультации подготовка к дифференцированному зачёту	2	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего	62	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материала, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. —160 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 352 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. — 11-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 256 с.
8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
11. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. —

3.2.2. Электронные издания

1. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 01.06.2022).
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 // Охрана труда : сайт. — URL: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ (дата обращения: 01.06.2022)
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья : Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»] // Охрана труда : сайт. — URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ (дата обращения: 01.06.2022)
4. Вестник индустрии питания : сайт. — URL: . — URL: <http://www.pitportal.ru/> (дата обращения: 01.06.2022)
5. Всё о весе : сайт. — URL: www.vseoves.ru (дата обращения: 01.06.2022)
6. Грамотей : электронная библиотека : сайт. — URL: www.gramotey.com (дата обращения: 01.06.2022)

7. Каталог ГОСТов : сайт. – URL: www.gost.prototypes.ru (дата обращения: 01.06.2022).
8. Либрусек : электронная библиотека : сайт. – URL: www.lib.rus (дата обращения: 01.06.2022).
9. Медунивер : медицинский портал : сайт. – URL: www.meduniver.com (дата обращения: 01.06.2022).
10. Стандарт : Открытый портал по стандартизации : сайт. – URL: www.standard.ru (дата обращения: 01.06.2022).
11. Fictionbook : сайт. – URL: www.fictionbook.ru (дата обращения: 01.06.2022).
12. Rusarticles : Каталог бесплатных статей : сайт. – URL: www.rusarticles.com (дата обращения: 01.06.2022).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость	- демонстрация навыков здорового образа жизни - проявление высокого уровня культуры здоровья и здоровьесбережения	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в

в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
--	--	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
_____ Т.В. Иванова
28 06 2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
_____ Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСяТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; Виды складских помещений и требования к ним; Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором

	и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи 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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	Применять средства информационных технологий для решения	Современные средства и устройства информатизации

	профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко Произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	58
в т.ч. практической подготовки	20
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	24
лабораторные занятия	0
консультации	2
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1 Введение в товароведение			
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	16	ОК 01-07, 09, 10
	Пищевая ценность продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2/2	ПК 1.1-1.5
		2	ПК 2.1-2.8
			ПК 3.1-3.5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Практические занятия № 1. Расчет калорийности продуктов (ПП)	2	ПК 5.1-5.5
	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, 09, 10
	1 Методы классификации. Группы товаров	2	ПК 1.1-1.5
	2 Качество и безопасность продовольственных товаров. Система ХАССП	2	ПК 2.1-2.8
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 3.1-3.5
Тема 1.3 Условия и режим хранения продовольственных товаров.	Практические занятия № 2 Определение качества продовольственных товаров различными методами (ПП)	2	ПК 4.1-4.5
	Содержание учебного материала	0/4	ПК 5.1-5.5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия №3. Расчет товарных потерь при хранении, транспортировании, тепловой обработке.	2	ОК 01-07, 09, 10
	Практические занятия №4. Разработка мер по замедлению процессов влияющих на качество, происходящих в пищевых продуктах при хранении.	2	ПК 1.1-1.5
	Контрольная работа	0	ПК 2.1-2.8
	Самостоятельная работа обучающихся		ПК 3.1-3.5
	Реферат на тему «Энергетическая ценность продуктов»	2	ПК 4.1-4.5
	Презентация «Пищевые вещества»		ПК 5.1-5.5
	Работа со стандартами		
Раздел 2 Ассортимент продовольственных товаров			
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей,	Содержание учебного материала	26	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к	2/2	
		2	

плодов, грибов и продуктов их переработки	качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ОК 01-07, 09, 10 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
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 5 Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами овощей и оценка их качества. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки (ПП)	2	
	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09, 10 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
Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент и характеристика зерновых товаров. Значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09, 10 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
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
Тема 2.3 Товароведная характеристика молочных товаров	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-07, 09, 10 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
	Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Практические занятия № 6. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям (ПП)	2	
	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09, 10 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
	Ассортимент и характеристика мяса, мясных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07, 09, 10 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
	Ассортимент и характеристика мяса, мясных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-07, 09, 10 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

Тема 2.6 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09, 10
	Ассортимент и характеристика пищевых жиров и яичных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение	2/2	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
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 7. Определение категории яиц по органолептическим показателям (ПП)	2	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1. Сообщение «Рынок зерна и продуктов его переработки; состояние и перспективы развития»		
	2. Реферат «Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития»		
	3. Сообщение «Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития»		
	4. Презентация на тему «Пищевая ценность жиров»		
	5. Реферат: «Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития. Районы лова и разведения рыбы».		
	Содержание учебного материала	2/4	ОК 01-07, 09, 10 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
	Ассортимент и характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия № 8. Ознакомление и оценка качества чая (ПП)	2	
	Практические занятия № 9. Ознакомление с ассортиментом кондитерских товаров. Оценка качества (ПП)	2	
	Раздел № 3 Учетно-отчетная документация	12	ОК 01-07, 09, 10 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
	Содержание учебного материала	4/6	
Тема 3.1 Контроль хранения и расхода продуктов	1. Виды складских помещений. Классификация складов, техническое оснащение	2	
	2. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия №10. Оформление сопроводительных документов. Составление актов (ПП)	2	
	Практические занятия №11. Приемка продуктов по количеству и качеству.	2	

	Составление товарного отчета (ПП)		
	Практические занятия №12. Документальное оформление заказов на продукты (ПП)	2	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа студента по разделу № 3 Работа с накладными, стандартами, с образцами товаров Мероприятия по сокращению товарных потерь при хранении, подготовке к реализации и реализации кулинарных изделий Составление плана-заявки на определенный срок	2	
	Консультация подготовка к дифференцированному зачету	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	58	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, муляжи, образцы товаров, раздаточный материал (сопроводительные документы, акты, ведомости, отчеты), дидактический материал (карточки, тесты)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 01.06.2022).
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 01.06.2022).

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации; условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	- идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов; - определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами; - устанавливает дефекты пищевых продуктов; - выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов; - контролирует качество сырья и полуфабрикатов; - оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приемку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Текущий контроль: Оценка результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов собеседования. Промежуточный контроль: Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.
Умеет: Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	-качественно проводит органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; -оформляет учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ № 5-9; 10-12 Оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка решения производственных задач. Оценка заполнения учетных документов. Оценка правильности расчетов. Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации. Промежуточный контроль: Оценка результатов сдачи промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Личностные результаты	Показатели	Методы проверки
-----------------------	------------	-----------------

	сформированности ЛР	
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- проявление самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремления к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону - отсутствие участия в социальных конфликтах, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	- проявление ответственности за свои действия перед семьей	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
28 06 2022 г.

Протокол № 2

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

НГП

2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСЯТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций, таких как: ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, развиваются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 2.1-2.8	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ПК 3.1-3.6	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 4.1-4.5	– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
ПК 5.1-5.5	– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	– методики расчета производительности технологического оборудования;
	– оценивать эффективность использования оборудования;	– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
	– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда	– правила электробезопасности, пожарной безопасности;
		– правила охраны труда в организациях питания

	на производстве, предупреждению травматизма; — контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. — оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; — рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования — проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
ОК 01	— Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. — Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	— Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	– Определять задачи 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.	– Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	– Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	– Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	– Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	– Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	– Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	– Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	– Сущность гражданско-патриотической позиции. Общекультурные ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	– Соблюдать нормы экологической безопасности. – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	– Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. – Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. – Пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 09	– Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – Использовать современное программное обеспечение	– Современные средства и устройства информатизации – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	– Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	50
в т.ч. практической подготовки	16
В том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	18
лабораторные занятия	0
Консультации	2
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формируемых которыми способствуем элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		20	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала 1.1.1 Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, дотоготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2/0 2 0	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 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
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1.2.1 Характеристика структуры производства организации питания. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 1.2.2 Характеристика способов кулинарной обработки. 1.2.3 Особенности организации рабочего места повара. Организация рабочего места в суловом и соусном отделениях, по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальному заданию), по производству кондитерской продукции 1.2.4 Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки	8/8 2 2 2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	№ 1. Составление схемы мясорыбного цеха (ПП)	2	
	№ 2. Составление схемы холодного цеха (ПП)	2	
	№ 3. Составление схемы горячего цеха с разбивкой на зоны.(ПП)	2	
	№ 4. Составление схемы пекарского-кондитерского цеха (ПП)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработать схему расположения цехов заготовочного предприятия	2	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		30	
Тема 2.1 Механическое оборудование.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 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
	2.1.1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.1.2 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	№ 5. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов (ПП)		
Тема 2.2 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала 2.2.1 Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации В том числе, практических занятий и лабораторных работ № 6. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы (ПП)	2/2 2 2 2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 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
Тема 2.3 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала 2.3.1 Оборудование для подготовки сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации В том числе, практических занятий и лабораторных работ № 7. Решение задач по подбору оборудования кондитерского цеха. № 8. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации оборудования для кондитерского цеха (ПП)	2/4 2 4 2 2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 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
Тема 2.4 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала 2.4.1 Классификация теплового оборудования. Технологическое назначение, источник тепла и способы его передачи (варочное, жарочное, универсальное и водогрейное, пароварочные шкафы, мелкие варочные СВЧ-	2/2 2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.5 Холодильное оборудование	аппаратов)		ПК 3.1-3.5
	Лабораторные работы	0	ПК 4.1-4.5
	Практические занятия	2	ПК 5.1-5.5
	№9. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. (ПП)	2	
	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01-07,
	2.5.1 Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное). Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Лабораторные работы	0	ПК 3.1-3.5
	Практические занятия	0	ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа обучающихся		ПК 5.1-5.5
	Подготовить письменную работу на тему: «Классификация теплового оборудования», «Классификация холодильных шкафов (среднетемпературных и низкотемпературных)	4	
	Консультации Подготовка к аттестации	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация рабочей программы учебного предмета осуществляется в

кабинете «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производств». Кабинет оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. — 336
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.
7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.
9. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 01.06.2022).

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 01.06.2022)..

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. 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>

6. 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>

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
— классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; — принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; — прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; — правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; — методики расчета производительности технологического	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: - составление плана; - составление схем; - составление таблиц; - подготовка докладов. Промежуточная аттестация - оценка результатов выполнения задания дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности;		
Умеет:		
– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	-тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: - составление плана; - составление схем; - составление таблиц; - подготовка докладов. Промежуточная аттестация - оценка результатов выполнения задания дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	- демонстрация навыков здорового образа жизни - проявление высокого уровня культуры здоровья и здоровьесбережения	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области

«Омский колледж отраслевых технологий

строительства и транспорта»

Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
обще профессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

18 06 2022 г.
Т.В. Иванова
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

01 07 2022 г.
Г.В. Шульц

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

для профессии 43.0.09 Повар, кондитер.

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП	преподаватель	Бабий Ю.В.
(место работы)	(занимаемая должность)	(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций, таких как: ОК 01-07, ОК 09-11.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

	Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	50
В т.ч. практической подготовки	2
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
самостоятельная работа	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формируемым в которых присутствует элемент программы
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		24	
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. 3. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Кривые спроса и предложения. Закон равновесия. 4. Бюджетная линия. Кривые безразличия. В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практические занятия № 1. Построение кривых спроса и предложения. Практические занятия № 2. Анализ бюджетных линий и кривой безразличия потребителя. Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http://www.Economy.gov.ru , http:// bibliotekar. ru	14 2 2 2 4 2 2 2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	10	

Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	1. Сущность Предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. 2. Виды экономической деятельности(отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практические занятия № 3. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач). Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.1	Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда Содержание учебного материала	22	

Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	1.1. Основные понятия трудового законодательства: Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.	2	
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Понятие соцпакета. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия № 4. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. (ПП)	2	
	Практические занятия № 5. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15, 16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.	2	
	Источники информации		
	Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2017. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	10	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы	2	
	2. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	
	3. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	
	4. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 6. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	

	Консультация подготовка к дифференцированному зачету	ср	2	
	Дифференцированный зачет		2	
	Всего			50

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материала, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдогова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.
3. Соколова, С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.06.2022).
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.06.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.

3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01, – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

-проводить анализ рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права действующего законодательства РФ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	---	--

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- проявление самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремления к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения	- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	

безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	- отсутствие участия в социальных конфликтах, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	- проявление ответственности за свои действия перед семьей	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ИЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

18.06 06 2022 г.
Т.В. Иванова

Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

01.07 2022 г.
Г.В. Шульц

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы калькуляции и учета»
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций, таких как: ОК 01-05, ОК 09, ОК 10. ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

		-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи 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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность	Содержание актуальной

	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими

	детьми и их финансового содержания
--	------------------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	60
В т.ч. практической подготовки	14
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	14
лабораторные занятия	0
самостоятельная работа	8
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала 1.1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета 1.2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности 1.3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанный бизнеса Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) 2. Сообщение «Документооборот, формы документов в п.оп.» Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	8 2 2 2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала 2.1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания 2.2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства 2.3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	16 2 2 2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5

	2.4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления Основные нормативные документы. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.	2	ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Лабораторно-практические занятия	6	
	№ 1. Работа со Сборником рецептов: (расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья) Оформление калькуляционных карточек на блюда. (Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.) (ПП)	2	
	№ 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день (ПП)	2	
	№ 3. Оформление ТК и ТТК на блюда. (ПП) «Нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд»	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Самостоятельная работа обучающихся Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек	2	
	Содержание учебного материала	6	
	3.1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально- ответственных лиц	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5
	3.2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" 3. Оформление доверенности на получение материальных ценностей 4. Составить тестовое задание по теме №2, №3.	0 2	
	Источники информации		

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/			
	Содержание учебного материала			6
	4.1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков			2
	4.2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.			2
	Лабораторно-практические занятия			2
	№ 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день (ПП)			2
	Содержание учебного материала			10
	5.1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции			2
	5.2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе			2
	Лабораторно-практические занятия			6
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятий общественного питания	№ 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой поп (ПП)			2
	№ 6. Оформление документов первичной отчетности по готовой и реализованной продукции на производстве (оформление заборного листа) (ПП)			2
	№ 7. Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве (ПП)			2
	Содержание учебного материала			8
	6.1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями			2
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	6.2. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление			2
				ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10

	поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		ОК 09, 10
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.ИзучениеЗакона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли(текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55		
	Консультация подготовка к экзамену	2	
	Экзамен	6	
	Всего	60	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий. Технические средства обучения: мультимедиапроектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного.

Основные печатные издания:

1. Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. — Москва: Академия, 2020. — 336 с.
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. — 192 с.
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.06.2022).
2. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме экзамена

определения розничных цен на продукцию собственного производства; -Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико -	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений,

технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация в форме экзамена
Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- проявление самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремления к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов

		деятельности
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону - отсутствие участия в социальных конфликтах, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	- проявление ответственности за свои действия перед семьей	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области

«Омский колледж отраслевых технологий

строительства и транспорта»

Нововаршавское городское поселение

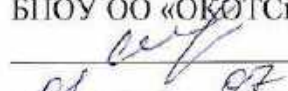


СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП


Т.В. Иванова
06 2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
 Г.В. Шульц
07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение

Разработчик:

<u>ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП</u>	<u>преподаватель</u>	<u>Федоренко И.А.</u>
(место работы)	(занимаемая должность)	(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций, таких как: ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. - Составить план действия. - Определять необходимые ресурсы. - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Реализовать составленный план. - Оценивать результат и последствия своих действий	- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. - Методы работы в профессиональной и смежных

	(самостоятельно или с помощью наставника).	сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи 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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Сущность гражданско-патриотической правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 07	– Соблюдать нормы экологической безопасности – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	– Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	– Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – Использовать современное программное обеспечение	– Современные средства и устройства информатизации – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	– Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности
-------	--	--

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
В т.ч. практической подготовки	6
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа	4
консультации	2
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание учебного материала 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	12	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. 2. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Практические занятия № 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.		2	
	Содержание учебного материала		2	
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.		2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Самостоятельная работа обучающихся при изучении дисциплины		1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения.		1	
	Содержание учебного материала		2	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Ответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда.		2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.			
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструкции по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.			
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.			
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении дисциплины		1	
Раздел 2	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.		1	
	Условия труда на предприятиях общественного питания		7	
	Содержание учебного материала		2	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека 3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.		2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 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
Тема 2.2	Содержание учебного материала		2	

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Докладная помощь пострадавшим от несчастного случая.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 2. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформления актов. (ПП)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении дисциплины	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».	1	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	15	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	
Электробезопасность	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	и отражение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия № 3. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	

	(ППР)			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Практические занятия № 4. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. (ПП)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении дисциплины	1		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	1		
	Содержание учебного материала	2		
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. 2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торговому-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. 3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Консультация подготовка к дифференцированному зачету	2		
	Дифференцированный зачет	2		
	Всего	40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материала, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
3. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-

8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.06.2022).

4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 01.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники:

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

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

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

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

8. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 160с

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

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений,

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	--	--

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	- демонстрация навыков здорового образа жизни - проявление высокого уровня культуры здоровья и здоровьесбережения	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания,

		кейсы Анализ продуктов деятельности
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения

Омской области

«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»

Нововаршавский филиал



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

Т.В. Иванова
28 06 2022 г.

Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

НГП

2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Мурзафан А.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций, таких как: ОК 01-05, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные

поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикл: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикла; употребление существительных без артикла; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect
---	---

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Формируемые компетенции	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; 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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в	психология коллектива, психология личности; основы проектной деятельности

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 17	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими

	людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
В т.ч. практической подготовки	14
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторно - практические занятия	32
самостоятельная работа	4
Консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы
Тематика практических занятий			
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Тематика практических занятий 1.1. Лекционный материал по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки (продукты, овощи, фрукты способы приготовления). (ПП) Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); 1.2. Грамматический материал: - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; 1.3. Грамматический материал: - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; 1.4. Грамматический материал: - различные предложения; - понятие глагола-связки.	8 2 2 2 2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
Тема 2. Типы организаций общественного питания и работа персонала	В том числе, практических занятий и лабораторных работ 2.1. Лекционный материал по теме: «Типы организаций общественного питания, персонал» (ПП) Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена	4 2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,

	существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.		ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	2.2. Употребление существительных без артикля, образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	1	
Тема 3. Составление меню. Название блюд	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	3.1. Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» (ПП)	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	3.2. Освоение грамматического материала: Завершенные времена глагола. Количественные местоимения Much, many, a few, little, a little.	2	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	4.1. Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. (ПП)	2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по	1	

	теме 4, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Степени сравнения прилагательных		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	В том числе, практических занятий и лабораторных работ 5.1.Освоение лексического материала по теме «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» (ПП) Освоение грамматического материала по теме: Времена группы Continuous	2 2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	В том числе, практических занятий и лабораторных работ 6.1.Лексико-грамматический материал диалогов по обслуживанию посетителей. (ПП) 6.2.Освоение грамматического материала по теме: Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	4 2 2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	В том числе, практических занятий и лабораторных работ 7.1.Лексический материал по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Освоение грамматического материала по теме: Инфинитив, инфинитивные конструкции.(ПП)	2 2	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического	1	

Тема 8. Организация работы бармена и сомелье	материала по теме 7 чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений			
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		
	8.1.Лексический материал по теме: «Организация работы бармена и сомелье» » Освоение грамматического материала по теме: Временные формы страдательного залога	2		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4		
	9.1.Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»	2		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	9.2.Освоение грамматического материала по теме: Грамматические средства для выражения будущего времени: Simple Future, to be going to, Present Continuous	2		
Консультация Подготовка к дифференцированному зачету	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного); освоение лексического материала по теме	1		
	9 чтение, перевод текстов			
	Консультация Подготовка к дифференцированному зачету	2		
Дифференцированный зачет		2		
	Всего	40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется при наличии кабинета «Иностранного языка»;

Оборудование кабинета:

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования

Мебель для использования аппаратуры

Технические средства обучения

Интерактивная доска Interwrite, экран

Документ-камера

Проектор

Компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, колонки

3.2. Информационное обеспечение обучения

При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова, Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.

2. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.

3. Голубев, А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.

5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1 www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков

2 www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

3 www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

4 www.handoutsonline.com

5 www.enlish-to-go.com (for teachers and students)

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский, М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина, О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов;
перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и	Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		
Общие умения: – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии	

– завершать общение Монологическая речь: – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	
Письменная речь – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом Аудирование: – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию Чтение: – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 6. Проявляющий	- участие в волонтерском	Опросы на учебных занятиях

уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	движении - проявление добровольческих инициатив по поддержке инвалидов, лиц с ОВЗ, престарелых граждан	(устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	- проявление конструктивного взаимодействия в учебном коллективе, основываясь на принципах гуманизма и толерантности - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с участниками образовательных отношений	Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 17. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с участниками образовательных отношений и окружающими людьми	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
СТРОИТЕЛЬСТВА И ТРАНСПОРТА»
НОВОВАРШАВСКОЕ ГОРОДСКОЕ ПОСЕЛЕНИЕ



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
Т.В. Иванова
18 06 2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение.

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Тарасов А.В.
(ФИО)

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	-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; -применять профессиональные	-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;

	знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	- 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 неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
--	---	---

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объём учебной дисциплины	54
В т.ч. в форме практической подготовки	0
в том числе:	
теоретическое обучение	25
практические занятия	25
лабораторные занятия	0
Консультации	0
самостоятельная работа	4
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	
Раздел 1 Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях.		15	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ЧС. Организация гражданской обороны.	Содержание учебного материала	8	
1	Классификация основных форм деятельности человека. Основные цели и задачи учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (БЖД). Основные термины и определения: среда обитания, природные и техногенные факторы окружающей среды, производственная среда, опасные зоны и рабочее место, безопасность, стихийные бедствия и чрезвычайные ситуации, экологическая безопасность. Роль дисциплины в процессе освоения основной профессиональной деятельности. Классификация основных форм деятельности человека. Работоспособность и пути ее повышения. Особенности труда женщин и подростков. Классификация условий труда. Опасные и вредные производственные факторы. Общие санитарно-технические требования к производственным помещениям и рабочим местам.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
2	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Чрезвычайные ситуации природного характера. Чрезвычайные ситуации геологического характера. Чрезвычайные ситуации социального характера. Чрезвычайные ситуации военного времени.	2	
3	Единая государственная система предупреждения и ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте, в случае террористической угрозы.	2	
4	Организация гражданской обороны. Назначение и задачи гражданской обороны. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях. Организация и ведение аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций.	2	
Лабораторные работы.		0	
Контрольная работа		0	
Практические занятия.		7	
Определение первичных и вторичных поражающих факторов в условиях ЧС.		2	

	Определение первичных и вторичных поражающих факторов ЧС природного и техногенного характера.		
	Сбор информации о ЧС. Сбор информации о ЧС природного и техногенного характера, катастрофах, авариях и составление перечня.	2	
	Эвакуация из здания колледжа. Способы эвакуации из здания до места сбора через различные выходы и условиях. Действия в случаях террористической угрозы.	2	
	Разработка памятки населению по эвакуации. Места нахождения схем эвакуации из зданий. Условия пребывания в различных учреждениях и правила эвакуации.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Поиск, конспектирование и анализ литературных источников о видах чрезвычайных ситуаций. 2. Изготовление рисунков и других наглядных пособий: - Составление схем по ЧС природного характера; - Составление схем по ЧС техногенного характера; - Составление схем по ЧС социального характера; - Составление схем по действиям в случаях террористической угрозы; - Составление схем по действиям в случаях экстремизма в молодежной среде; 3. Анализ таблицы основных требований безопасности. 4. Выполнение реферата по одной из тем: - Опасные территории России, по лесным пожарам; - Действие населения при штормовом предупреждении; - Опасности химически опасных объектов Омской области; - Самые страшные аварии в истории России; 5. Выполнение презентаций по темам: - Действие населения при паводке; - Действие населения при лесном пожаре; - Действие населения при буре в зимний и летний период; - Терроризм - угроза 21 века; - Условия для административного наказания несовершеннолетних при проявлении;	4	
Раздел II. Основы военной службы		35	
Тема 2.1. Вооруженные Силы России на современном этапе	Содержание учебного материала	17	

1	Общие сведения о ВС РФ. Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации. Военская обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом. Порядок прохождения военной службы.	1	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
2	Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Общевойсковой устав ВС РФ; Устав Внутренней службы ВС РФ; Дисциплинарный устав ВС РФ; Устав гарнизонной и караульной службы ВС РФ; Строевой устав ВС РФ. Боевые уставы – официальные руководящие документы, устанавливающие основные принципы боевой деятельности объединений, соединений, частей (кораблей), видов ВС и родов войск (сил) при ведении военных (боевых) действий.	2	
3	Суточный наряд. Назначение суточного наряда роты, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте. Караульная служба. Обязанности и действия часового.	2	
4	Воинская дисциплина. Определение воинской дисциплины. Общая информация. Обязанности военнослужащих. Поощрения военнослужащих за соблюдение воинской дисциплины. Ответственность за нарушение воинской дисциплины. Проблемы воинской дисциплины. Пути улучшения воинской дисциплины	2	
5	Строевая подготовка. Общие понятия строй шеренга, колонна, глубина строя фланг, тыл. Способы перестроения виды шагов: походный, строевой.	2	
6	Огневая подготовка. Виды стрелкового оружия ВС РФ. Способы разборки и ухода за вооружением. Способы ведения стрельбы и метания гранат. Виды гранат.	2	
7	Радиационная и химическая защита. Радиационная, химическая и биологическая (РХБ) защита. Виды боевого обеспечения, организация воздействия подразделений для защиты от поражающих факторов оружия массового поражения, разрушений (аварий) радиационно, химически и биологически опасных объектов, высокоточного и других видов оружия.	2	
8	Тактическая подготовка. Тактическая подготовка включает изучение характеристик современного боя, приемов и действий в бою, способов	2	

	применения оружия в бою, воспитание у обучающихся высоких морально-боевых качеств.		
9	Медицинская подготовка. Алгоритм действий при оказании доврачебной помощи пострадавшему в боевых условиях.	2	
	Лабораторные работы.	0	
	Контрольная работа.	0	
	Практические занятия.	18	
	Определение воинских званий и знаков различия. Определение воинских званий и знаков различия в соответствии с родами войск и принадлежностью к подразделениям морского, воздушного и сухопутного базирования.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Отработка порядка приема Военной присяги. Отработка порядка приема Военной присяги в соответствии с текстом.	2	
	Отработка доклада дневального и дежурного по роту. Изучение и объяснение обязанностей дневального и дежурного по роту. Места нахождения суточного наряда по роту в воинской части.	2	
	Отработка доклада обязанностей караульного. Изучение и объяснение обязанностей караульного, начальника и помощника по караулу. Условия несения службы. Особенности передачи оружия для Места нахождения суточного наряда по роту в воинской части.	2	
	Изучение статей УКРФ для военнослужащих. Изучение статей УКРФ для военнослужащих. Условия уголовной и дисциплинарной ответственности.	2	
	Освоение методик проведения строевой подготовки. Перестроение в колонны и шеренги. Выход из строя. Прохождение маршем.	2	
	Разборка и сборка автомата. Материальная часть автомата Калашникова. Назначение, боевые свойства, общее устройство автомата. Назначение, устройство частей и механизмов автомата. Подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата.	2	
	Отработка нормативов по надеванию противогазов и ОЗК. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогазов и ОЗК. Приборы радиационной и химической разведки (контроля).	2	
	дифференцированный зачет	2	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:
посадочные места по количеству обучающихся,
рабочее место преподавателя,
учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материала.

Общевойсковой защитный комплект (ОЗК). Общевойсковой противогаз или противогаз ГП-7. Гопкалитовый патрон ДП-5В. Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном. Респиратор Р-2. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11).

Ватно-марлевая повязка. Противопыльная тканевая маска. Медицинская сумка в комплекте. Носилки санитарные. Аптечка индивидуальная АИ-2. Бинты марлевые. Бинты эластичные. Жгуты кровоостанавливающие резиновые. Индивидуальные перевязочные пакеты. Косынки перевязочные. Ножницы для перевязочного материала прямые. Шприц-тубики одноразового пользования (без наполнителя).

Шинный материал (металлические, Дитерихса).

Огнетушители порошковые (учебные). Огнетушители пенные (учебные). Огнетушители углекислотные (учебные).

Устройство отработки прицеливания. Учебные автоматы АК-74. Винтовки пневматические.

Комплект плакатов по Гражданской обороне. Комплект плакатов по Основам военной службы.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, ноутбук.

3.2 Информационное обеспечение обучения

При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491016> (дата обращения: 17.01.2022).

3. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. – Москва: Академия, 2020. – 208 с.
5. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2021. – 368 с.
6. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491731> (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. МЧС РФ : офиц. сайт. — URL: <https://www.mchs.gov.ru/> (дата обращения: 17.01.2022).
2. Национальная электронная библиотека : Федеральная государственная информационная система : сайт. — URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 17.01.2022).
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» : сайт. — URL: <https://uisrussia.msu.ru/> (дата обращения: 17.01.2022).
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности : сайт. — URL: <http://bzhde.ru/> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
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; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
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 неё 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
--	---	---

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака,	- демонстрация навыков здорового образа жизни - проявление высокого уровня культуры здоровья и здоровьесбережения	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и

психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
--	--	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
СТРОИТЕЛЬСТВА И ТРАНСПОРТА»
НОВОВАРШАВСКОЕ ГОРОДСКОЕ ПОСЕЛЕНИЕ



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
обще профессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
Т.В. Иванова
28 06 2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 «Физическая культура»

43.01.09 Повар, кондитер

НГП

2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение.

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Тарасов А.В.
(ФИО)

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, 08-10.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, ОК 08-10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объём учебной дисциплины	114
В т.ч. в форме практической подготовки	0
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	92
лабораторные занятия	0
Консультации	0
самостоятельная работа	14
промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов	8

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
5 семестр – 30 часов			
Раздел 1 Легкая атлетика		30	
Тема 1.1. Легкая атлетика и основа знаний.	Легкая атлетика и основа знаний. Современное состояние физической культуры и спорта. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Легкая атлетика решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.	2/26	ОК 01-06, ОК 08-10
1.1.1	Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье	2	
	Практические занятия	26	

1	Совершенствование техники отталкивания в беге и прыжках. Легкоатлетические упражнения индивидуальная техника в совершенствовании навыков при беге и выполнение прыжков. Способы приземления. Упражнения на вестибулярный аппарат.	2
2	Совершенствование техники бега по прямой и виражу. Легкоатлетические упражнения индивидуальная техника в совершенствовании навыков при беге	2
3	Совершенствование спринтерского бега. Высокий старт. Особенности выполнения двигательных действий. Спортивный разгон. Развитие скорости.	2
4	Совершенствование спринтерского бега. Низкий старт. Особенности выполнения двигательных действий. Спортивный разгон. Развитие скорости.	2
5	Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Бег 100 м. на результат. Спортивный разгон. Технические приемы выполнения. Самосовершенствование. Распределение силовых качеств.	2
6	Совершенствование бега на средние дистанции. Силовой бег, развитие выносливости. Самоконтроль, проверка возможностей у студентов.	2
7	Совершенствование бега на длинные дистанции. Бег 3000 м. на результат Силовой бег, развитие выносливости. Самоконтроль, проверка возможностей у студентов.	2
8	Совершенствование техники метания гранаты на дальность. Легкоатлетические упражнения индивидуальная техника при выполнении броска. Достижение наилучшего результата.	2
9	Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега на результат. Легкоатлетические упражнения индивидуальная техника, способы приземления. Упражнения на вестибулярный аппарат.	2
10	Эстафетный бег 4*100 метров, 4*400. Выносливость, распределения силовых качеств. Передача палочки.	2
11	Челночный бег на результат. Спортивный разгон. Особенности выполнения двигательных действий.	2
12	Техника спортивной ходьбы. Основы ходьбы. Особенности выполнения двигательных действий.	2
13	Зачет.	2

	Самостоятельная работа студента: Совершенствование индивидуальной техники регуляции нагрузки. Освоить упражнения на вестибулярный аппарат. Освоить спортивный разгон. Освоить правильную постановку движений при старте с колодок. Освоить упражнения на развитее скорости. Отработка индивидуальной техники при беге на длинные дистанции. Отработка индивидуальной техники при выполнении броска. Отработка индивидуальной техники при выполнении отталкивания в прыжках. Отработка индивидуальной техники при выполнении ускорений. Актуализация опорных знаний и умений по пройденным темам.	2	
	6 семестр - 32 часа		
Раздел 2. Спортивные игры. Волейбол Тема 2.1 Волейбол и основы гигиены в игровых видах спорта.		32	ОК 01-06, ОК 08-10
	Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	2/14	
	2.1.1 Беседа о гигиене тела. Совершенствование и обучение техники стоек, перемещений. Обсуждение оздоровительных и профилактических задач. Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Исходное положение (стойки у игроков), прыжки, действия в зонах. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.	2	
	Практические занятия 1 Совершенствование техники приемов и передач мяча. Прием мяча двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекагом в сторону. Осуществление творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физической культурой. 2 Совершенствование техники приемов и передач мяча на позиции либеро. Закрепление и совершенствование навыков по приему мяча двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекагом в сторону. Действия разыгрывающего. Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх.	14 2 2	

3	Совершенствование подачи мяча по зонам. Сдача контрольного норматива. Перемещение, передача, подача, нападающий удар.	2	
4	Совершенствование защитных действий (одиночное и вдвоем). Прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди и животе. Игра под сеткой. Игра в зонах, действия страхующего	2	
5	Совершенствование техники нападения. Игра под сеткой. Действия разыгрывающего. Нападающий удар.	2	
6	Совершенствование блокировки нападающего удара игра в двойках. Игра под сеткой. Действия блокирующего. Блокировка нападающего удара по двойкам под сеткой, страховка. Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх.	2	
7	Правила соревнований, судейство. Сдача контрольного норматива. Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Общие требования по количеству игроков, площадка, действия судей, судейство. Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта.	2	
Самостоятельная работа студента: С помощью справочной литературы разработать индивидуальную технику направленную на развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья. Разработка индивидуальной техники приема мяча одной рукой с последующим нападением. Разработка индивидуальной техники при боковом приеме мяча. Совершенствование индивидуальной техники при верхней подаче по зонам. Совершенствование технических приемов при блокировке мяча. Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий. Развитие индивидуальной техники передачи мяча под сетку и вторую зону. Отработка индивидуальной техники приема мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди и животе. Отработка индивидуальной техники блокировкой с 1 линии. Отработка индивидуальной техники нападения. Отработка индивидуальной техники нападающего удара с 2 линии. Совершенствование технических приемов при		2	

Раздел 3 Гимнастика Тема 3.1 Атлетическая гимнастика.	блокировки нападающего удара в двойках. Отработка индивидуальной техники при судействе.		
		0/14	
	Строевые упражнения построение в шеренгу, выход из строя. Перестроение и повороты в движении. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке. Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик. Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса. Акробатика. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат. Опорный прыжок	0/12	ОК 01-06, ОК 08-10
	Практические занятия	12	
	1 Совершенствование строевых упражнений. Строевые упражнения построение в шеренгу, выход из строя. Перестроение и повороты в движении. Перемещения и передвижения по залу. Одновременное дробление поворотов в движении. Основные стойки.	2	
	2 Развитие силовых способностей в атлетической гимнастики. Подтягивание, отжимание. Общеразвивающие упражнения. Специальные упражнения на укрепления на укреплении брюшного пресса.	2	
	3 Развитие гибкости. Гимнастические и акробатические комбинации на спортивных снарядах. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке. Упражнения на гибкость.	2	
	4 Совершенствование акробатических упражнений в атлетической гимнастики. Акробатика. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат. Опорный прыжок.	2	
	5 Сдача контрольных нормативов по системе ФСК ГТО Стрельба из пневматического оружия, метания гранаты, ядра. Подготовка к соревновательной деятельности и выполнению видов испытаний (тестов) и нормативов, предусмотренных Всероссийским физкультурно-спортивным комплексом "Готов к труду и обороне" (ФСК ГТО); совершенствование техники упражнений в индивидуально подобранных акробатических и гимнастических комбинациях (на спортивных снарядах); в беге на короткие, средние и длинные дистанции; прыжках в длину и высоту с разбега.	2	
	6 Дифференцированный зачет. Актуализация опорных знаний и умений	2	

	Самостоятельная работа студента: Обсуждение оздоровительных и профилактических задач. Отработка индивидуальной техники подачи команд для перестроения. Отработка индивидуальной техники подачи команд для дробления. Отработка индивидуальной техники подачи команд при передвижении в строю. Отработка индивидуально подобранных комплексов упражнений с дополнительным отягощением. Отработка упражнений направленных на развитие гибкости. Отработка упражнений для коррекции зрения, комплекса вводной и производственной гимнастики. Отработка упражнений с чередованием напряжения и расслабления. Отработка индивидуальной техники при выполнении упражнений у гимнастической стенки. Актуализация опорных знаний и умений.	2	
7 семестр- 26 часов			
Раздел 4 Спортивные игры. Баскетбол		14	ОК 01-06, ОК 08-10
Тема 4.1 Баскетбол. Совершенствование игровой техники.	Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	2/10	
4.1.1	Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиональных программ. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых	2	

	физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ИПФП.	
	Практические занятия.	10
1	Совершенствование техники перемещений и поворотов. Осуществление творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физической культурой. Техника перемещений. Повороты с места и в движении Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх.	2
2	Совершенствование ловли и передачи мяча. Передачи мяча их виды и назначения. Ловля, ведение мяча в разных стойках. Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх.	2
3	Совершенствование техники ведения мяча и бросков по кольцу. Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Попеременное ведение, ведение на отрезках ОРУ с мячом и блокирующим. Броски мяча по зонам, штрафной бросок.	2
4	Совершенствование техники зонной защиты. Игра 2 * 2; 2 * 3. Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Вырывание и выбивание приемы овладения мячом	2
5	Совершенствование техники нападения, правила игры, судейство. Сдача контрольных нормативов. Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Правила игры, техника безопасности игры.	2
	Самостоятельная работа студента: Определение понятия мышечная релаксация. Обсуждение творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физической культурой. Совершенствование индивидуальных технических приемов и командно-тактических действий. Совершенствование индивидуальных технических приемов при перемещении по площадке в средней стойке. Совершенствование индивидуальной техники поворотов. Совершенствование индивидуальной техники ловли мяча с отскоком от пола. Совершенствование индивидуальных технических приемов передачи мяча от	2

	грудь. Совершенствование индивидуальной техники при попеременном ведении мяча на отрезках. Совершенствование индивидуальной техники при ведении мяча в разных стойках. Совершенствование индивидуальной техники бросков в 3 секундной зоне. Совершенствование индивидуальной техники 3 очкового броска. Совершенствование индивидуальной техники штрафных бросков. Совершенствование индивидуальной техники игры под кольцом с партнером. Совершенствование индивидуальной техники судейства по правилам баскетбола. Совершенствование индивидуальной техники судейства при игре по упрощенным правилам баскетбола. Актуализация опорных знаний и умений.		
Раздел 5 Обще физическая подготовка (ОФП)		10	
Тема 5.1 Обще физическая подготовка. Основы индивидуальных тренировочных занятий.	Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.	0/10	OK 01-06, OK 08-10
	Практические занятия .	10	
1	Методика упражнений для развития правильной осанки. Ходьба на носках руки вверх, ходьба на пятках руки за спину, ходьба на внешней стороне стопы, на внутренней стороне стопы, Наклоны, повороты, бег, прыжки.	2	
2	Совершенствование ОРУ направленных на развитие прыгучести и координации. ОРУ на бревне, приседания, подскоки, амплитудные махи ногами. Приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.	2	
3	Совершенствование ОРУ направленные на развитие скоростных качеств. Специально подобранные беговые упражнения на развития скорости. Ускорения на отрезки до 100 м.	2	
4	Совершенствование прикладной физической подготовки, развитие выносливости. Ускорения, ОРУ на отрезки до 30 м. Приемы защиты и самообороны из атлетических единоборств. Страховка. Полосы	2	

	препятствий. Кросс по пересеченной местности с элементами спортивного ориентирования передвижение различными способами с грузом на плечах по возвышающейся над землей опоре; плавание на груди, спине, боку с грузом в руке. Страховка. Преодоление полосы препятствий.		
	5 Зачет.	2	
Самостоятельная работа студента			
Совершенствование ОРУ на координацию двигательных действий. Совершенствование ОРУ на координацию осанки. Отработка индивидуальной техники ускорений с отягощением. Кросс по пересеченной местности с элементами спортивного ориентирования. Выполнение ОРУ с набивным мячом. Совершенствование разных способов работы на укреплении мышц пресса. Совершенствование ОРУ на развитие спинных мышц. Совершенствование разных способов работы на укреплении мышц пресса. Совершенствование ОРУ на развитие спинных мышц.		2	
8 семестр -26 часов			
Раздел 6 Лыжная подготовка.		8	
Тема 6.1 Основы лыжной подготовки.	Одновременные бесшапный, одношапный, двухшапный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полукопытный и коньковый ход. Передвижение по пересеченной местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Бег по стадиону. Бег по пересеченной местности до 5 км.	2/6	ОК 01-06, ОК 08-10
6.1.1	Методика определения двигательных действий. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиональной программы специалиста. Спортивная программа и программа.	2	
Практические занятия.		6	
1	Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Техника безопасности на уроках по лыжной подготовке. Первая помощь при травмах и обморожениях. Одновременные бесшапный, одношапный, двухшапный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полукопытный и коньковый ход. Передвижение по пересеченной	2	

	местности.			
2	Преодоление подъемов, препятствий. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина.	2		
3	Прохождение дистанции до 5 км (девочки) и 10 км (юноши). Прохождение дистанций до 5 км (девочки), до 10 км (юноши). Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	2		
Раздел 7 Спортивные игры. Футбол		10		ОК 01-06, ОК 08-10
Тема 7.1 Футбол основы игровой практики		8		
Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.		8		
Практические занятия.		8		
1	Совершенствование техники ведения мяча. Техника ведения мяча с финтами. Методы обводки соперника ведение мяча стоя на месте по кругу с помощью подопы. Перемещение по полю.	2		
2	Техника приема и передачи мяча. Передачи мяча внутренней частью стопы на короткие и средние дистанции. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой.	2		
3	Техника ударов. Удары по воротам техника, штрафного удара по воротам с 7 метров, 11 метров.	2		
4	Совершенствование тактики игры. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	2		
Самостоятельная работа студента. Совершенствование индивидуальной техники ведения мяча по кругу. Совершенствование индивидуальной техники ведения мяча по прямой до партнера. Совершенствование индивидуальной техники удара внешней стопой. Совершенствование техники удара по воротам после аута. Совершенствование техники ведения мяча с аута руками. Совершенствование индивидуальной техники отбора мяча у нападающего. Совершенствование индивидуальной техники передачи мяча через всю площадку в зону вратаря. Совершенствование		2		

Раздел 8 Аэробика Тема 8.1 Основные шаги в аэробике.	индивидуальной техники игры вратаря. Актуализация опорных знаний и умений.		
	Обучения в форме круговой, индивидуальной, групповой тренировки.	0/6	ОК 01-06, ОК 08-10
	Практические занятия.	0/6	
	1 Базовые шаги классической аэробики. Марш (march) V-шаг (v-step) Шаг «Мамбо» Скрестный шаг (cross step)	2	
	2 Техника выполнения аэробных связок. Шаг базовый (basic) Шаг v-step Шаг из угла в угол (corner to corner) Комплексы из базовых шагов и элементов.	2	
	3 Дифференцированный зачёт	2	
	Самостоятельная работа студента:	2	
	Совершенствование индивидуальной техники марша в аэробике. Совершенствование индивидуальной техники счёта в аэробике. Совершенствование индивидуальной техники перехода с V-шага на переставной шаг. Индивидуальная техника движения на степ платформе. Подбор связок между шагами. Выполнения комплекса упражнений для мышц бедра.		

3.3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен спортивный комплекс.

Средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; многофункциональный принтер; музыкальный центр.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 01.06.2022).

2. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.05.2022).

3. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.05.2022).

4. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.05.2022).

6. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз.

пользователей.

7. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.05.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:<https://book.ru/book/925957> (дата обращения: 17.05.2022). — Текст : электронный.

2. Министерство спорта Российской Федерации : офиц. сайт. - URL: <https://minsport.gov.ru/> (дата обращения: 17.05.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках	Оценка уровня развития физических качеств	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в

дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка:
--	---	---

		- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; - техники выполнения упражнений на тренажерах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	--

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	- демонстрация навыков здорового образа жизни - проявление высокого уровня культуры здоровья и здоровьесбережения	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

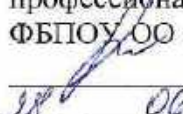
ФИЛИАЛ БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
СТРОИТЕЛЬСТВА И ТРАНСПОРТА»
НОВОВАРШАВСКОЕ ГОРОДСКОЕ ПОСЕЛЕНИЕ



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
18.06 2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
 Г.В. Шульц
01.07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий»

43.01.09 Повар, кондитер

НГП

2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины введена в учебный план за счёт часов вариативной части для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

Содержание

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций, таких как: ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность;
- украсить поверхность изделия композицией выражающей название изделия или посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.)
- нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.;
- оформить поверхность торта, разработать композицию украшения изделия как определённую конечную организацию всей формы продукта;
- составить композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные понятия и направления в области эстетики;
- категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции;
- элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство;
- основы рисования и лепки;
- дизайн: основные понятия, виды;
- обеспечение и оценка эстетических свойств кондитерской продукции;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций и формирует личностные результаты:

Общие и профессиональные компетенции	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска

	значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

	объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений. Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ЛР 14	Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в

	конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионатном движении «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене
ЛР 16	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объём образовательной программы	100
В т.ч. практической подготовки	22
В том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	42
лабораторные занятия	0
консультации	2
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
	Раздел 1 Основы эстетики	8/8	
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,
	1.1.1 Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины. Общность и различия отдельных разделов дисциплины. Ключевые понятия дисциплины	2	ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики.	Содержание учебного материала	6/8	
	1.2.1 Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4,
	1.2.2 Применение эстетических свойств при производстве кулинарных и кондитерских изделий	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,
	1.2.3 Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплотонадность	2	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практические занятия № 1. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях.	2	
	Практические занятия № 2. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	2	
	Практические занятия № 3. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий.	2	

Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	Практические занятия № 4. Сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки	2	
		12/12	
Тема 2.1 Основы дизайна, рисования и лепки.	Содержание учебного материала	12/12	
	2.1.1. Дизайн - главная сфера деятельности человека по законам красоты вне искусства. Основные понятия.	2	
	2.1.2. Декоративно-художественное оформление кондитерской продукции. Знания и умения в области изобразительной грамоты: навыки грамотного применения рисования и лепки в решении творческих задач в производственной деятельности кондитера.	2	
	2.1.3. Лепка как один из видов скульптуры. Формы и методы создания скульптуры, материалы для создания скульптуры, объекты создания скульптуры.	2	
	2.1.4. Характеристика и виды классических украшений для оформления десертов.	2	
	2.1.5. Техника и способы оформления банкетных закусок. Основа декорирования блюд и закусок	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2.1.6. Понятие и значение карвинга в кулинарии. Правила подготовки продуктов для карвинга	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практические занятия № 5.Рисование с натуры: яблоч, груш, апельсин, персиков, винограда	2	
	Практические занятия № 6. Составление натюрмортов «корзина с фруктами»	2	
	Практические занятия № 7. Рисование с натуры: овощей, грибов, ваз и корзин с цветами и фруктами.	2	
	Практические занятия № 8. Рисование с натуры пирожных. Декоративность, построение формы предметов, творческий подход, свет, полутень и тень на предмете	2	
	Практические занятия № 9. Рисование с натуры тортов. Выбор формы (квадратный, круглый, овальный); выбор формы украшения (цветы, фрукты, разнообразные бордюры); выбор цветового единства; вид сверху, с боку.	2	

	Практические занятия № 10. Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных и птиц.	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода».	6	
	«Еда на картинах великих художников» 2. Самостоятельная работа с источниками информации. 3. Изучение направлений развития food-дизайна		
Раздел № 3 Использование художественного декора из отделочных полуфабрикатов		20/22	
Тема 3.1 Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции	Содержание учебного материала	20	
	3.1.1.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	3.1.2. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий	2	
	3.1.3.Использование инструментов и инвентаря, для украшения кондитерских изделий.	2	
	3.1.4. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	2	
	3.1.5.Декорирование посуды соусами	2	
	3.1.6.Флористика в технологии приготовления и дизайне блюд	2	
	3.1.7.Молекулярная кухня в кулинарии	2	
	3.1.8 Золото в кулинарии. Оформление блюд живыми цветами	2	
	3.1.9 Пищевой желатин в оформлении блюд	2	
	3.1.10 Элементы дизайна из теста	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	22	
	Практические занятия № 11. Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. (ПП)	2	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Практические занятия № 12. Изготовление украшений из мастики (ПП)	2	
	Практические занятия № 13.Украшения из овощей и фруктов с помощью	2	

	карвинга (ПП)			ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Практические занятия № 14. Украшения из карамели и сахарной пасты (ПП)	2		
	Практические занятия № 15. Украшения из изомальта (ПП)	2		
	Практические занятия № 16. Нанесения рисунков на столовую посуду (ПП)	2		
	Практические занятия № 17. Приготовление овощных (фруктовых) чипсов (ПП)	2		
	Практические занятия № 18. Составление композиции тортов, выразительные средства композиций: построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты, декоративное оформление (ПП)	2		
	Практические занятия № 19. Составление цветовой характеристики композиции украшения. Использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорции и симметрии. (ПП)	2		
	Практические занятия № 20. Составление композиции квадратного торта: композиционный центр, число элементов украшения, эскизные варианты, тема оформлений торта. (ПП)	2		
	Практические занятия № 21. Составление композиции круглого торта: признаки круглой скульптуры и скульптурного рельефа, условность цвета. (ПП)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	Изготовление элементов художественного декора			
	Консультации подготовка к экзамену	2		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		
	Всего	100		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Кабинет:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащены оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1. Шембель, А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров / А.Ф. Шембель. – М., 2020.- 118с.
2. Иванова, И.Н. Рисование и лепка / И.Н. Иванова. - М.: Академия, 2019.- 145с

Дополнительные источники:

1. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 2019. – 160 с.
2. Васильева, Е.Н. Украшение блюд / Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2020. – 208 с.
3. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / Перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2020. – 128 с.: ил.
4. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2019. – 120 с.
5. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2019. – 88 с.: цв. ил.
6. Украшение блюд и сервировка / Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2019. – 512 с.
7. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 30 [16] с.: ил.

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru

4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
<http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.htm>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
-Основные понятия и направления в области эстетики; - категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции; - элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство; - основы рисования и лепки; - дизайн: основные понятия, виды; - обеспечение и оценка эстетических свойств кондитерской продукции; -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; -технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; -требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; -актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме экзамена
-органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;	Правильность, полнота выполнения заданий,	Текущий контроль: - защита отчетов по

-пользоваться нормативной и специальной литературой; -создавать стиль в украшении посуды, стола и блюдов; -разрабатывать новые виды оформления; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; -выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; -применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; -проявлять свою творческую индивидуальность; -украсить поверхность изделия композицией выражающей название изделия или посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.) - нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.; - оформить поверхность торта, разработать композицию украшения изделия как определённую конечную организацию всей формы продукта; - составить композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна.	точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов	практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация в форме экзамена
---	--	---

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- проявление уважения к эстетическим ценностям	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные)
		Анкетирование, тестирование
		Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий
ЛР 13. Выполняющий	- проявление навыков	Решение проблемных и

профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	самопрезентации и стремления к личностному и профессиональному саморазвитию - проявление высокопрофессиональной трудовой активности - проявление навыков критического мышления при решении профессиональных задач	практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 14. Проявляющий активность и демонстрирующий ответственность в конкурсах профессионального мастерства (в том числе в чемпионатном движении «WorldSkills Russia», «Абилимпикс»), в демонстрационном экзамене	- участие в исследовательской и проектной работе - участие в олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах - результативное участие в демонстрационном экзамене	
ЛР 16. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	- проявление культуры речи, культуры поведения в разных жизненных обстоятельствах, эстетики быта, труда	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

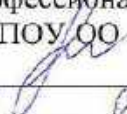
ФИЛИАЛ БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
СТРОИТЕЛЬСТВА И ТРАНСПОРТА»
НОВОВАРШАВСКОЕ ГОРОДСКОЕ ПОСЕЛЕНИЕ



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
18 06 2022 г.

Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Психология личности и профессиональное самоопределение»
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

НГП

2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» введена в учебный план за счёт часов вариативной части для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Иванова Т.В.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»	13

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» введена в учебный план за счет часов вариативной части и входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» обеспечивает формирование общих компетенций по видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер таких как:

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06 ОК 09-11	- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; - на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального	- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; - простейшие способы и приемы развития психических процессов управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения

	обучения; - планировать и составлять временную перспективу своего будущего; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.	человека; - современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; - основные принципы и технологии выбора профессии; - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.
--	---	---

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 17	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	42
В т.ч. практической подготовки	4
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	
практические занятия	10
консультации	2
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение		2	
Понятие о психологии личности	Содержание Понятие психологии личности. История развития психологии как науки, предмет и задачи. Историческая значимость психологии как науки. Введение в дисциплину «Психология личности и профессиональное самоопределение». Место, занимаемое дисциплиной в образовательном процессе в СПО.	2	ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа	0	
Раздел 1 Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения		6	
1.1 Профессиональная деятельность	Содержание Понятие «деятельность» и «профессия». Человек в сфере трудовой деятельности. Подготовка к труду. Адаптация внутренних условий и внутренних средств деятельности. Требования к внешним условиям и внешним средствам деятельности. Адаптация. Напряженность: понятие, характеристика и проявление напряженности. Подготовка к профессиональной деятельности.	2	ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа	0	
1.2 Профессиональное самоопределение	Содержание Сущность профессионального самоопределения. Содержательно-процессуальная модель профессионального самоопределения. Профессиональное самоопределение на разных стадиях становления личности. Конфликты профессионального	2	

	самоопределения.			ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие №1 Выяснение конфликтов профессионального самоопределения.	2		
	Самостоятельная работа	0		
Раздел 2 Проблемы выбора. Профессиональная структура личности	Раздел 2 Проблемы выбора. Профессиональная непригодность	8		ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	Содержание	8		
	Детерминация профессионального становления личности. Взаимодействие индивидуального, личностного в профессиональном развитии. Стадии профессионального становления личности. Профессиональные деформации личности. Профессиональная непригодность. Методы оценки профессиональной пригодности соискателей на должность.	2		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие №2 Психодиагностика профессиональной направленности и специальных способностей. ПП	4		
	Самостоятельная работа			
Раздел 3 Технологии выбора профессии	Подготовка сообщений по темам «Профессиональная пригодность», «Профессиональное становление личности», «Профессиональная непригодность», «Профессиональная направленность»	2		ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	Раздел 3 Технологии выбора профессии	6		
	Содержание	6		
	Профессиональное становление личности - формирование. Психологические свойства личности. Направленность, профессиональная компетентность, профессионально важные качества. Поиск оптимальных способов качественного выполнения профессионально значимых видов деятельности в соответствии с индивидуально-психологическими особенностями личности. Самосознание. Самодиагностика. Самоопределение. Рейтинг профессий. Профессиональное консультирование. Ярмарки вакансий.	2		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие №3 Исследование рынка труда	2		
	Самостоятельная работа	2		

	Составление рейтинга профессий			
Раздел 4 Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности и ее структуре			6	ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
4.1 Структура личности			2	
	Содержание Понятие «личность». Отличие личности от человека, индивида, индивидуальности. Отличие человека от животного. Отличие мужчины от женщины. Составляющие структуры личности в разных школах психологии. Отечественные психологи о структуре личности. Психические познавательные процессы. Эмоция и воля. Темперамент и характер. Проявление личности в поведении и профессиональной деятельности.		2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		0	
	Самостоятельная работа Выявление отличий личности от человека.		1	
	Содержание Понятие «задатки», «способности», «одаренность», «талант». Профессионально значимые способности и качества. Психические познавательные процессы: память, внимание, восприятие, воображение, мышление: речь. Эмоционально-волевые характеристики. Характер, Темперамент, понятие, виды и свойства темперамента.		3	
4.2 Свойства и качества, определяющие профессиональный выбор			2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		0	
	Самостоятельная работа Определение темперамента человека		1	
			4	
Раздел 5 Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека			2	ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
5.1 Эмоционально-волевая сфера			2	
	Содержание Понятие эмоций, их функции и свойства. Отличия между эмоциями и чувствами. Базисные эмоции. Основные элементы эмоциональной сферы личности. Психологические характеристики стресса. Механизмы регуляции эмоциональных состояний. Воля. Волевой акт. Психологические особенности воли на разных возрастных этапах развития личности.		2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		0	
	Самостоятельная работа		0	
	Содержание Типы нервной деятельности и особенности регуляции психических процессов и		2	
5.2. Регуляция психических			2	
			2	

процессов и состояний	состояний человека. Регуляция как сознательный акт. Волевые усилия. Произвольность психических познавательных процессов. Произвольность поведения. Влияния внешних факторов на состояния. Способности предупреждения эмоциональных напряжений и срывов. Техники и технологии эмоциональной регуляции и поведения.		
	В том числе, <u>практических занятий и лабораторных работ</u>	0	
	Самостоятельная работа	0	
Раздел 6 Самопознание. Самовоспитание личности			
6.1 Самовоспитание и самопознание	Содержание	4	
	Условия личностной самореализации. Понятие и сформированность представлений личности о себе. Сила «Я» и самоуважение. Компетентность. Аутопсихологическая компетентность. Коммуникативная компетентность. Условия формирования компетентности. Необходимость формирования аутопсихологической компетентности и коммуникативной компетентности - требование времени. Кризисы и конфликты в жизни человека. Способы разрешения. Конструктивное преодоление личностных конфликтов и кризисов.	4	ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
	В том числе, <u>практических занятий и лабораторных работ</u>	0	
Самостоятельная работа			
Раздел 7 Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода		6	
	Содержание	6	
	Стадии профессионального становления. Зарождение профессионально-ориентированных интересов. Профессиональные намерения и осознанные желания в процессе выбора профессии. Профессиональное обучение - профессиональная подготовка. Профессиональная адаптация - освоение системы взаимоотношений в трудовом коллективе. Развитие профессиональных технологий на стадии первичной профессионализации. Оптимальный уровень профессиональной активности. Проявление индивидуальности в профессиональной деятельности.	2	ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 6, ЛР 7, ЛР 17
Профессиональное мастерство. Изменение характера профессиональной деятельности. Проявление активности на стадии профессионального мастерства. Зачет.			

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие №4 Составление плана профессионального развития	2
	Самостоятельная работа	0
	Консультации: подготовка к зачету	2
Всего:		42

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных и раздаточных материалов

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- экран

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы:

Основные источники:

1. Психология личности : учебное пособие для студентов вузов / Гуревич П.С. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2020. – 559 с.
2. Психология : учебник и практикум для СПО / А. С. Обухов [и др.] ; под общ.ред. А. С. Обухова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 404 с.
3. Психология и педагогика в 2 ч. Часть 1 Психология : учебник для СПО / В. А. Сластенин [и др.] ; отв. ред. В. А. Сластенин, В. П. Каширин. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 232 с.
4. Психология и педагогика в 2 ч. Часть 2 Педагогика : учебник для СПО / В. А. Сластенин [и др.] ; под общ.ред. В. А. Сластенина, В. П. Каширина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. – 374 с.

Дополнительные источники:

1. Березин, С.В. Само-проектирование профессиональной карьеры. Практический курс / С.В. Березин, К.С. Лисецкий, О.А. Ушмудина. - Самара. Изд-во «Универс-групп», 2018 - 64 с.
2. Духновский, С. В. Психология личности и деятельности педагога : учебное пособие / С. В. Духновский. - Москва : ИЦ РИОР ; НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 300 с.
3. Морковских, Л.А. Ключевые профессиональные компетенции. Модуль «Эффективное поведение на рынке труда» : учебные материалы / Л.А. Морковских. – Самара: ЦПО, 2018.
4. Пасечникова, Т.В. Планирование профессиональной карьеры: рабочая тетрадь / Т.В. Пасечникова. – Самара: ЦПО, 2019.
5. Перельгина, Е.А. Эффективное поведение на рынке труда : рабочая тетрадь/ Е.А. Парыгина. – Самара: ЦПО, 2019. – 48 с.
6. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001. № 197-ФЗ.

Интернет-ресурсы:

1. Методкабинет : Всероссийский педагогический портал : сайт. – URL: <http://www.методкабинет.рф> (дата обращения: 01.06. 2022).
2. Методисты : Профессиональное сообщество педагогов : сайт. – URL: <http://metodisty.ru> (дата обращения: 01.06. 2022).

3. Научная электронная библиотека : сайт. - URL: <http://www.ido.edu.ru/psychology/> (дата обращения: 01.06. 2022).
4. Российское образование : Федеральный портал : сайт. – URL: <http://www.edu.ru> (дата обращения: 01.06. 2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; - на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; - планировать и составлять временную перспективу своего будущего; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	- Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); - Внеаудиторная самостоятельная работа; - Экспертное наблюдение за работой обучающегося на занятии. Зачет
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; - простейшие способы и приемы развития психических процессов управления собственными психическими состояниями,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	- Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); - Внеаудиторная самостоятельная работа;

основные механизмы психической регуляции поведения человека; - современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; - основные принципы и технологии выбора профессии; - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.		- Реферат, доклад; - Экспертное наблюдение за работой обучающегося на занятии. Зачет
---	--	---

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	- участие в волонтерском движении - проявление добровольческих инициатив по поддержке инвалидов, лиц с ОВЗ, престарелых граждан	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	- проявление конструктивного взаимодействия в учебном коллективе, основываясь на принципах гуманизма и толерантности - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с участниками образовательных отношений	
ЛР 17. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с участниками образовательных отношений и окружающими людьми	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



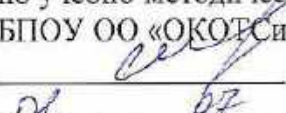
СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
06 2022 г.
Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы финансовой грамотности»
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины введена в учебный план за счёт часов вариативной части для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП	преподаватель	Ватолин А.Н.
(место работы)	(занимаемая должность)	(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» введена за счет часов вариативной части и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» обеспечивает формирование общих компетенций по видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, таких как:

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1 – ОК4; ОК9 - ОК11	- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в	-экономические явления и процессы общественной жизни; -структуру семейного бюджета и экономику семьи; -депозит и кредит; накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятие о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; - расчетно-кассовые операции; хранение, обмен и перевод денег; различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение; государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных

	различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.	форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.
--	--	--

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.

	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в т.ч. практической подготовки	0
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	
практические занятия	6
Консультации	2
самостоятельная работа	4
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формируемых в которых способству элемент программы
Тема 1 Личное финансовое планирование	1.1. Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений. Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета 1.2. Личный финансовый план. Финансовые цели, стратегия финансов и способы их достижения. Управление потоком движения личных финансов. Доходная часть. Расходная часть. Учет и анализ расходов. Сбережения. В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практические занятия № 1. Способы ведения учета личных финансов. Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса. Самостоятельная работа обучающихся Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Финансовая грамотность: сущность и значение.	2	ОК1 – ОК4; ОК9 - ОК11
Тема 2 Депозит	2.1. Банковский счет. Банковская карта. Вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту, депозитный договор, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией. Дебетовая, кредитная карта, банкомат, заемщик, финансовые риски, ликвидность. В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	ОК1 – ОК4; ОК9 - ОК11
Тема 3 Расчетно-кассовые операции	3.1. Банковские продукты. Валютно-обменные операции. Банковская ячейка, денежные переводы, банковские карты (дебетовые, кредитные, дебетовые с	2	ОК1 – ОК4; ОК9 - ОК11

	овердрафтом) Риски при расчетно-кассовых операциях. Пользование банкоматом, риски при использовании интернет-банкинга, электронные деньги.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 2. Правила пользования банковской картой. Формирование навыков безопасного поведения владельца банковской карты.	2	
Тема 4 Кредит			OK1 – OK4; OK9 - OK11
	4.1.Банковский кредит. Заемщик, виды кредита, принципы кредитования (платность, срочность, возвратность.) Потребительский кредит, ипотечный кредит, схемы погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи)Защита прав заемщика.Микрофинансовые организации, кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй, минимальный платеж по кредиту.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить презентацию по теме: Потребительский кредит	1	
Тема 5 Страхование			OK1 – OK4; OK9 - OK11
	5.1. Участники страховых отношений и страхового рынка. Понятие «страхование», основные функции страхования. Субъекты страхования – страховщик, страхователь, застрахованное лицо, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер.	2	
	5.2. Виды страхования для физических лиц. Страховые риски, страхование, страховщик, страхователь, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер. Расчет страхового взноса. В зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов.,	2	OK1 – OK4; OK9 - OK11
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ Самостоятельная работа обучающихся Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Типичные ошибки при страховании. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Дефолт эмитента.	0 1	
Тема 6 Инвестиции			OK1 – OK4; OK9 - OK11
	6.1. Инвестиционные инструменты. Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Инвестирования в соответствии с личным финансовым планом.	2	
Тема 7 Пенсии	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	7.1.Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионный фонд РФ и его функции. Негосударственные пенсионные фонды, трудовая и социальная пенсия,	2	OK1 – OK4; OK9 - OK11

	корпоративная пенсия. Порядок начисления пенсии. Инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
Тема 8 Налоги	8.1. Налогообложение физических лиц. Права и обязанности налогоплательщиков.	2	OK1 – OK4; OK9 - OK11
	Налоговый кодекс РФ, налоги, виды налогов, субъект, предмет и объект налогообложения, ставка налога.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия № 3.Порядок оформления налоговых документов. Сумма налога, системы налогообложения (пропорциональная, прогрессивная, регрессивная), налоговые льготы, порядок уплаты налога, налоговая декларация, налоговые вычеты.	2	
Тема 9 Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке	9.1 Личная финансовая безопасность. Безопасное поведение потребителя на финансовом рынке.	2	OK1 – OK4; OK9 - OK11
	9.2. Бизнес-идея Составление бизнес-плана по алгоритму		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Консультация Подготовка к дифференцированному зачету	2	
	Дифференцированный зачет	2	
ИТОГО		36	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по аудиту.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- ноутбук.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.:ВИТА-ПРЕСС, 2019.

Дополнительные источники:

1. Архипов, А. П. Страхование. Твой правильный выбор: Учебное пособие по элективному курсу для 8–9 классов общеобразоват. учрежд.: Предпрофильная подготовка обучающихся / А.П. Архипов. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.
2. Ахашкин, С. Д. Логика бизнеса / С.Д. Ахашкин. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2017.
3. Волгин В. В. Открываю автомастерскую: практическое пособие / В.В. Волгин. – М.: Дашков и К, 2019.
4. Дубровин, И. А. Поведение потребителей: учебное пособие / И.А. Дубровин. – М.: Дашков и К, 2017.
5. Малкиел, Б. Десять главных правил для начинающего инвестора / Б. Малкиел; Пер. с англ. — М.: Альпина Бизнес Букс, 2018.
6. Чернов, С. В. Азбука трудоустройства. 9–11 классы: учебное пособие / С.В. Чернов. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2018.

Интернет ресурсы

1. Центральный Банк Российской Федерации : [официальный сайт]. - URL: <https://cbr.ru> (дата обращения: 14. 06. 2022).
2. Минфин России : [официальный сайт]. - URL: <https://minfin.gov.ru> (дата обращения: 14. 06. 2022).
3. Федеральная налоговая служба : [официальный сайт]. - URL: <https://www.nalog.gov.ru> (дата обращения: 14. 06. 2022).
4. Социальный фонд России : [официальный сайт]. - URL: <https://es.pfrf.ru> (дата обращения: 14. 06. 2022).
5. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека : [официальный сайт]. - URL: <https://www.rosпотребнадзор.ru> (дата обращения: 14. 06. 2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: -экономические явления и процессы общественной жизни; -структуру семейного бюджета и экономику семьи; -депозит и кредит; накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятие о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; - расчетно-кассовые операции; хранение, обмен и перевод денег; различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение; государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; -виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - практических работ -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Умения - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой		- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете
---	--	---

компаний, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.		
---	--	--

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- проявление самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремления к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону - отсутствие участия в социальных конфликтах, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	- проявление ответственности за свои действия перед семьей	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области

«Омский колледж отраслевых технологий

строительства и транспорта»

Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и про-
фессиональных модулей

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

Т.В. Иванова

28 06 2022 г.

Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

Г.В. Шульц

01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Эффективное поведение на рынке труда»

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» введена в учебный план за счёт часов вариативной части по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Федоренко И.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕ- ДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, таких как:

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

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

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

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

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

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

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование знаний и умений, личностных результатов, необходимых для овладения общими компетенциями такими, как:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01- ОК 06, ОК 09-11	- давать аргументированную оценку степени востребованности на рынке труда; - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; - составлять резюме с учётом специфики работодателя; - применять основные правила диалога с работодателем в модельных условиях; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; - корректно отвечать на «неудобные вопросы»	-современную ситуацию на рынке труда; -характеристику профессий с точки зрения трудоустройства; - активные способы поиска работы; - основные стратегии планирования профессиональной карьеры; - технологию трудоустройства; - правовые нормы трудоустройства; - методы формирования

	потенциального работодателя; - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия о поступлении на работу; - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; анализировать/формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном/определённом направлении; - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.	позитивного профессионального имиджа; - формы и способы адаптации на рабочем месте.
--	--	--

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»**

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
в т.ч. практической подготовки	2
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
лабораторные занятия	-
консультации	2
самостоятельная работа	4
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Конъюнктура рынка труда и профессий.			
Тема 1.1.Профессиональное продвижение.	Спрос и предложение на рынке труда. Цели и задачи предмета. Рынок профессий Карьера. Типы и варианты карьерного продвижения. Определение карьеры. Содержание понятия карьеры и ее видов. Этапы карьеры и их специфика. Модели построения карьеры. Фазы становления профессионала и этапы планирования и реализации карьеры. Мотивация карьеры. Планирование и развитие карьеры. Формирование целей карьеры. Реализация призвания в профессиональном выборе и определение места работы в системе жизненных ценностей. Профессиональная деятельность. Планирование профессиональной деятельности. Типы, виды, режим профессиональной деятельности. Технология планирования карьеры. Принципы планирования и управления карьерой. Планирование и контроль изменений в своей карьере. Профессиональная деятельность. В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №1 Оценка степени востребованности профессии на рынке труда. Определение перечня потенциальных работодателей (ПП) Самостоятельная работа 1. Подготовить презентацию по теме «Карьера и ее виды». 2. Выстроить модель своей карьеры. 3. Подготовить презентацию по теме «Рынок труда Омской области».	2	ОК 01-06 ОК 09-11 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 12
Раздел 2. Технология трудоустройства			
Тема 2.1. Алгоритм трудоустройства.	Поиск работы. Посредники на рынке труда. Способы активного поиска работы. Стратегия поведения выпускника на рынке тру-	2	ОК 01-06 ОК 09-11

	да. Поиск работы через СМИ, Интернет и других людей. Государственные службы занятости населения (пособие по безработице, профессиональное обучение, консультации, поиск вакансий на бирже труда). Коммерческие агентства по найму и подбору кадров. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации».		ЛР 2, ЛР 3, ЛР 12
	Телефон как средство поиска работы		
	Телефонные звонки потенциальным работодателям	2	
	Поисковый телефонный звонок потенциальному работодателю.		
	Телефонный звонок по рекламируемой вакансии		
	Самопрезентация при поиске работы.		
	Составление объявления в газету. Структура самопрезентации. Стили и способы самопрезентации. Техника самопрезентации.	2	
	Правила составления резюме.		
	Резюме и его роль в эффективном трудоустройстве. Виды резюме: функциональное, хронологическое, целевое. Правила составления резюме. Разделы резюме.	2	
	Собеседование при приёме на работу.		
	Подготовка к собеседованию. Прохождение собеседования. Подготовка к вопросам собеседования.	2	
	Оформление трудовых отношений.		
	Трудовой договор и правила его оформления. Определение общих прав и обязанностей работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ. Кодекс законов о труде. Приём на работу без заключения трудового договора.	2	
	Расторжение трудового договора.		
	Оценка законности действий работодателя и работника при увольнении.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №2 Составление резюме и объявления о поиске работы	4	
	Практическое занятие №3 Оценка законности действий работодателя и работника при приеме на работу	4	
	Самостоятельная работа		
	Подготовить сообщение на тему: «Интернет, как источник поиска работы»		
	Подготовить презентацию на тему: «Самопрезентация»		
	Написать реферат на тему: «Приём на работу без заключения трудового договора»	2	
	Подготовить сообщение на тему: «Права работника при увольнении по сокращению штатов». Подготовить сообщение «Имидж делового человека».		
	Консультации: подготовка к дифференцированному зачёту	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		40	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных и раздаточных материалов

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- экран

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы:

Основные источники:

1. Голубь, Г.Б. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда / Г.Б. Голубь, Е.А. Перелыгина. – Самара: ЦПО, 2017.

Дополнительные источники:

1. Абельмас, Н. В. Тесты при приеме на работу. Как успешно пройти собеседование (+CD) / Н.В. Абельмас. СПб.: Питер, 2018. — 160 с.
2. Березин, С.В. Само-проектирование профессиональной карьеры. Практический курс / С.В. Березин, К.С. Лисецкий, О.А. Ушмудина. - Самара. Изд-во «Универс-групп», 2018 - 64 с.
3. Вялова, Л.М. Резюме и сопроводительное письмо: составление и оформление / Л.М. Вялова // Справочник кадровика. – 2019. - №2.
4. Грецов, А.Г. Тренинг общения для подростков / А.Г. Грецов. — СПб.: Питер, 2018. — 46 с.
5. Ефимова, С.А. Ключевые профессиональные компетенции: спецификация модулей / С.А. Ефимова. - Самара: Изд-во ЦПО, 2018.
6. Зарянова, М. Как найти работу за 14 дней: практическое пособие для тех, кто ищет работу / М. Зарянова. – СПб.: Речь, 2019.
7. Морковских, Л.А. Ключевые профессиональные компетенции. Модуль «Эффективное поведение на рынке труда»: учебные материалы / Л.А. Морковских. – Самара: ЦПО, 2018.
8. Пасечникова, Т.В. Планирование профессиональной карьеры: рабочая тетрадь / Т.В. Пасечникова. – Самара: ЦПО, 2019.
9. Перелыгина, Е.А. Эффективное поведение на рынке труда: рабочая тетрадь / Е.А. Парыгина. – Самара: ЦПО, 2019. – 48 с.
10. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001. № 197-ФЗ.

Интернет-ресурсы:

1. Методкабинет : Всероссийский педагогический портал : сайт. – URL: <http://www.методкабинет.рф> (дата обращения: 01.06. 2022).
2. Методисты : Профессиональное сообщество педагогов : сайт. – URL: <http://metodisty.ru> (дата обращения: 01.06. 2022).
3. Российское образование : Федеральный портал : сайт. – URL: <http://www.edu.ru> (дата обращения: 01.06. 2022).
4. Профобразование : Сообщество преподавателей и мастеров профессионального образования: сайт. - URL: <http://www.profobrazovanie.org> (дата обращения: 01.06. 2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- современную ситуацию на рынке труда; - характеристику профессий с точки зрения трудоустройства; - активные способы поиска работы; - основные стратегии планирования профессиональной карьеры; - технологию трудоустройства; - правовые нормы трудоустройства; - методы формирования позитивного профессионального имиджа; - формы и способы адаптации на рабочем месте.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Тестирование Индивидуальный опрос Фронтальный опрос Письменный опрос Экспертное наблюдение за работой обучающегося на занятии Дифференцированный зачет
- давать аргументированную оценку степени востребованности на рынке труда; - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; - составлять резюме с учётом специфики работодателя; - применять основные правила диалога с работодателем в модельных условиях; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; - корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия о поступлении на работу; - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; - анализировать/формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном/определённом направлении; - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника произвольно заданной ситуации, поль-	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Решение ситуационных задач Составление резюме Самостоятельная работа Составление мультимедийной презентации Реферат, доклад Дифференцированный зачет

зуюсь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.		
---	--	--

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- проявление самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремления к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону - отсутствие участия в социальных конфликтах, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	- проявление ответственности за свои действия перед семьей	

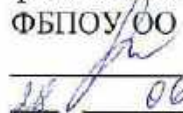
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и про-
фессиональных модулей

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова

28 06 2022 г.

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц

01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Информационные технологии в профессиональной деятельности»
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» введена в учебный план за счёт часов вариативной части для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

С.С Семенов
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНО- СТИ»	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНО- СТИ»	11

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций, таких как:

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование знаний и умений, личностных результатов, необходимых для овладения общими компетенциями, такими, как:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 3, ОК 4, ОК 9	– Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности – Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– Основные понятия автоматизированной обработки информации; – Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; – Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	62
в т.ч. практической подготовки	12
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	36
лабораторные занятия	-
консультации	2
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и ЛР, формирующим которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Информационные технологии	Содержание учебного материала Введение в дисциплину. Виды и свойства информации. Информационные процессы. Формы представления информации. Качество информации. Формы адекватности информации. Меры информации. Измерение количества информации. Понятие информационной системы. Назначение и виды информационных систем. Информационные технологии. Виды информационных технологий. Классификация ИТ по сферам применения. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Инструментарий информационных технологий. Автоматизированная обработка информации. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Архитектура персонального компьютера. Техника безопасности при работе за компьютером. Основные понятия и термины программного обеспечения (ПО). Классификация программных продуктов. Состав системного программного обеспечения. Базовая система ввода-вывода BIOS. Назначение и классификация операционных систем. ОС Windows: виды изданий, новый пользовательский интерфейс и функциональные возможности. Служебные приложения ОС Windows для обслуживания файловой системы.	10	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ЛР 4
Тема 2. Технологии	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	№1 Проектирование рабочего места с ПК и его профилактика средствами сервисных программ (ПП)	4	
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка индивидуального задания с использованием презентационных материалов «Информатика в моей будущей профессии», «Информационные ресурсы для повара», «Современные устройства ввода и вывода информации», «Перспективы развития компьютерной техники»	2	
Тема 2. Технологии	Содержание учебного материала	12	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ЛР 4
	Виды прикладного программного обеспечения. Классификация прикладных программ. Системы обра-		

обработки текстовой информации	ботки текста, их базовые возможности. Принципы создания и обработки текстовых данных. Текстовый процессор: назначение и функциональные возможности; интерфейс программы; работа с документом; редактирование и форматирование документа. Основные инструменты: нумерованные, маркированные списки и многоуровневые списки, работа с таблицами, с графическими объектами, с формулами, проверка орфографии. Нумерация страниц. Колонтитулы. Технологии работы с большими документами. Стили документа. Автоматическое оглавление документа.		2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ЛР 4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		8	
	1	№2 Работа с большим комплексным документом.	4	
	2	№3 Создание автоматического оглавления документа.	4	
	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка индивидуального задания средствами текстового процессора		2	
Тема 3. Технологии обработки табличной информации	Содержание учебного материала		12	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ЛР 4
	Введение в электронные таблицы. Электронные таблицы - назначение, возможности, загрузка. Основные компоненты электронных таблиц. Типы данных в ячейках электронной таблицы. Форматирование элементов таблицы. Автоматизация работы: автозаполнение, автозавершение, выбор из списка. Правила записи формул. Правила записи арифметических операций. Абсолютная и относительная адресация. Использование библиотек функций. Сортировка, поиск, фильтрация данных. Графическое представление данных. Файловые операции		2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		8	
	1	№4 Решение расчетных задач в табличном процессоре.	4	
	2	№5 Создание комплексного документа в табличном процессоре.	4	
Тема 4. Технологии обработки графической информации и мультимедиа	Самостоятельная работа обучающегося Выполнение работы «Решение профессиональной задачи в табличном процессоре»		2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ЛР 4
	Содержание учебного материала		16	
	Мультимедийные технологии. Понятие мультимедиа. Объекты мультимедиа. Назначение и основные возможности программы подготовки презентаций. Настройка презентации: анимация, наложение звука, вставка видео, гиперссылки. Растровая, векторная, трехмерная графика; форматы графических данных; средства обработки растровой графики; средства обработки векторной графики. Основы работы с растровой и векторной графикой. Компьютерная и инженерная графика.		2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		12	
	1	№6 Основные приемы работы в графическом редакторе	4	
	3	№7 Подготовка технической документации в графическом редакторе (ПП)	4	
	4	№8 Работа с презентационной графикой (ПП)	4	

Тема 5. Системы управления базами данных	Самостоятельная работа обучающегося Подготовка индивидуального задания «Эмблема организации», «Создание эмблемы учебного заведения, специальности»	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ЛР 4
	Содержание учебного материала	12	
	Понятие базы данных и информационной системы. Способы доступа к базам данных. Технологии обработки данных БД. Реляционные базы данных База данных и система управления базами данных. Технологии работы с программой СУБД. Объекты БД: таблицы, формы, отчеты, запросы. Основные понятия реляционной БД: поле, запись, ключевое поле, структура таблицы, режимы работы с объектами. Форматы данных. Проектирование многотабличной базы данных. Создание таблицы, работа с ее макетом, ввод данных. Установки связей между таблицами. Виды связей. Создание запросов, простых и с условиями. Отчеты. Создание стандартного отчета и форматирование отчета.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	1 №9 Создание многотабличной базы данных (ПП)	4	
	Самостоятельная работа обучающегося Работа с базой данных предприятия питания	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Консультации: подготовка к дифференцированному зачету	2	
	Всего	62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;

Технические средства обучения:

- компьютер с необходимым лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор (рабочее место преподавателя)
- компьютеры с необходимым лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся (с делением на подгруппы на практические занятия), принтер, сканер, проектор.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Печатные издания

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 416 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Вандезанд, Дж., Autodesk Revit Architecture. Начальный курс. Официальный учебный курс Autodesk / Дж. Вандезанд, Ф. Рид, Э. Кригел; Перевод с англ. В. В. Талапов. – М.: ДМК-Пресс, 2017. – 328 с.: ил.
2. Короткин, А.А. Информационные технологии: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.
3. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для СПО / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; отв. ред. Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 325 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00843-2.
4. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для СПО / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 327 с. – (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8.
5. Методические указания для выполнения практических работ.
6. Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы.

3.2.3 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Autodesk : офиц. сайт. – URL: <http://www.autodesk.ru/> (дата обращения: 01.06.2022).
2. Znanium : Библиотека учебной и научной литературы : сайт. – URL: <http://znanium.com> (дата обращения: 01.06.2022). Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.
3. Библиотека компьютерной литературы (Библиотека книг компьютерной тематики (монографии, диссертации, книги, статьи, новости и аналитика, конспекты лекций, рефераты, учебники) : сайт. – URL: <http://it.eur.ru> (дата обращения: 01.06.2022)
4. Библиотека учебной и научной литературы : сайт. – URL: <http://sbiblio.com> (дата обращения: 01.06.2022).
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам : сайт. – URL: <http://window.edu.ru/library> (дата обращения: 01.06.2022).
6. Мир информатики : Каталог сайтов : сайт. - URL: <http://jgk.ucoz.ru/dir/> (дата обращения: 01.06.2022).
7. Научная электронная библиотека : сайт. - URL : <http://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения: 01.06.2022).
8. Самоучитель AUTOCAD : сайт. — URL: <http://autocad-specialist.ru/> (дата обращения: 01.06.2022).
9. САПР и графика : сайт. – URL: <http://sapr.ru/> (дата обращения: 01.06.2022).
10. САПР – журнал : Статьи, уроки и материалы для специалистов в области САПР : сайт. - URL: <http://sapr-journal.ru/> (дата обращения: 01.06.2022).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Знать: Основные понятия автоматизированной обработки информации	Демонстрирует знания основных понятий автоматизированной обработки информации	Тестирование, устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины Дифференцированный зачет
Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем	Обосновывает выбор необходимого состава и структуры персонального компьютера и вычислительных систем и демонстрирует эти знания	Тестирование, устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины Дифференцированный зачет
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Обосновывает выбор информационных технологий для информационного моделирования, демонстрирует знания состава, функций и возможностей информационных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Тестирование, устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины Дифференцированный зачет
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Демонстрирует знания разных методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Тестирование, устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины Дифференцированный зачет
Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Демонстрирует знания базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности	Тестирование, устный опрос Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины

		Дифференцированный зачет
Уметь:		
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности в соответствии с заданием	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе выполнения практических работ и индивидуальных заданий Дифференцированный зачет
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует базовые и прикладные программные продукты для выполнения задач профессиональной деятельности в соответствии с заданием практической работы	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе выполнения практических работ и индивидуальных заданий Дифференцированный зачет

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- проявление ответственности за результаты учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и про-
фессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

Т.В. Иванова
28 06 2022 г.

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Экологические основы природопользования»
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» введена в учебный план за счёт часов вариативной части для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Чистякова А.В.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОС- НОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»	12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, таких как:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование знаний и умений, личностных результатов, необходимых для овладения общими компетенциями, такими, как:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 1-10	оценивать эффективность выбранных методов определять необходимые источники информации; применять специализированное программное обеспечение и технологии автоматизированной обработки информации для сбора, хранения и обработки информации о природных и природно-антропогенных объектах и мониторингу окружающей среды; применять средства и методы познания окружающей среды для интеллектуального развития, повышения культурного уровня и	основные экологические понятия и термины; методы экологической науки методы и средства обработки, хранения и накопления информации о природных и природно-антропогенных объектах законы функционирования природных систем; основы рационального природопользования; особенности взаимодействия общества и природы совместимость человеческой цивилизации с законами биосферы особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения

	профессиональной компетенции; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и экологического самообразования. организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами в ходе профессиональной деятельности с учетом экологической безопасности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе формировать среду жизнедеятельности граждан российского государства; анализировать и прогнозировать экологические последствия международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. соблюдать нормы экологической безопасности; оценить чрезвычайную ситуацию, составить алгоритм действий и определять необходимые ресурсы для её устранения. планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне экологической информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на экологические темы, понимать тексты; участвовать в диалогах; писать простые связные сообщения на экологические темы.	устных сообщений. понятие среды жизнедеятельности граждан российского государства; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием. основные этапы организации документооборота о природных и природно-антропогенных объектах правила построения простых и сложных предложений на экологические темы; основные общеупотребительные глаголы; лексический минимум, относящийся к описанию экологических предметов и явлений, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов экологической направленности.
--	---	---

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 15	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
в т.ч. практической подготовки	2
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	8
лабораторные занятия	-
консультации	2
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формируемых в которых способствуя элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные понятия экологии		8	
Тема 1.1 Основные понятия и законы	Содержание учебного материала Экология как наука об экологических системах, становление экологии как науки. Экосистема как совокупность всех живых организмов и их неживого окружения в некоторых пространственных пределах. Понятие популяции, законы популяционной экологии. Структура популяции. Гомеостаз популяции. Динамика популяций. В том числе, практических занятий и лабораторных работ Самостоятельная работа обучающихся	2 0 0	ОК 1, ОК 3
Тема 1.2. Разнообразие экосистем	Содержание учебного материала Виды природных экосистем Земли. Трофические цепи в экосистемах различного типа. Устойчивость и динамика биогеоценозов и экосистем. Механизм атмосферной циркуляции. Влияние атмосферной циркуляции на климатические особенности природных экосистем. Свойства воды. Климатообразующее влияние воды. Виды водных экосистем. Особенности антропогенных экосистем. Питание антропогенной нагрузки. Биосфера Земли. Состав, строение, границы биосферы. Потоки энергии в биосфере. Вода, кислород и углерод в биосфере. Фосфор и сера в биосфере. Потоки информации в биосфере. Ноосфера В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №1. Определение антропогенной нагрузки на природные экосистемы в результате профессиональной деятельности и пути её снижения. (ПП)	4 2 2 0	ОК 3, ОК 5

Раздел 2. Особенности взаимодействия общества и природы		21	ОК 7	
Тема 2.1.		4		
Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	Содержание учебного материала			
	Типы и характеристики загрязняющих веществ. Понятие ПДК. Распространение загрязняющих веществ. Рациональное размещение производства. Кислотное загрязнение. Загрязнение пылью, тяжёлыми металлами, ядовитыми химическими соединениями, биологическое и физическое загрязнение природной среды. Радиация, радиоактивное загрязнение и атомная энергетика. Аварии как источники загрязнения. Воздействие строительной отрасли на окружающую среду.	4		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0		
	Самостоятельная работа обучающихся	0		
	Содержание учебного материала	4	ОК 07	
Тема 2.2.	Глобальные проблемы загрязнения окружающей среды	Парниковый эффект. Глобальное изменение климата. Разрушение озонового слоя. Кислотные дожди. Смог. Утилизация бытовых и промышленных отходов.	2	
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
		Практическое занятие №2. Анализ экологической ситуации в Омской области	2	ОК 3, ОК 5
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка сообщений, докладов: «Состояние атмосферного воздуха г. Омска», «Состояние водных ресурсов Омской области», «Состояние почвенного покрова Омской области»	3	
		Содержание учебного материала	8	ОК 03, ОК 5
Тема 2.3.	Природные ресурсы и рациональное природопользование	Природные ресурсы. Классификация, общая характеристика. Минеральные ресурсы. Почва и категории земель. Водные ресурсы. Леса. Пастбища. Ресурсы Мирового океана. Принципы рационального природопользования. Население и ресурсы Земли. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	4	
		Состояние природопользования в России. Проблемы использования водных, земельных, лесных ресурсов, недр, атмосферы. Продовольственная проблема, её характер. Зелёная революция и её направления. Мероприятия по рациональному природопользованию и охране природных ресурсов.	2	ОК 03
		Природные ресурсы и природопользование в Омской области. Ресурсообеспеченность. Состояние и проблемы природопользования.	2	ОК 03, ОК 6
		Содержание учебного материала	2	ОК 2, ОК 9
		Эволюция взаимоотношений природы и общества. Характер научно-технической революции. Понятие постиндустриального общества. Концепции устойчивого развития: содержание, задачи, составные части	2	
Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования	19	ОК 2, ОК 3, ОК 9		
Тема 3.1. Государ-	Содержание учебного материала	2		

ственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу	Организация рационального природопользования и охраны природы в России. Органы управления природопользованием и охраной окружающей среды. Природоохранный надзор. Экологический мониторинг. Природные кадастры. Особо охраняемые природные территории.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка сообщений, докладов: «Экологический мониторинг», «Редкие и исчезающие виды растений и животных. Красная книга Омской области», «Заповедники России», «Особо охраняемые природные территории Омской области»	3	
Тема 3.2. Экологическое регулирование и экологическое право	Содержание учебного материала	8	ОК 4, ОК 7, ОК 10
	Понятие экологического регулирования и экологического права. Проблемы экологического регулирования. Экологический контроль в РФ. Особенности Природоохранное (экологическое) законодательство. Социальные проблемы экологии. Взаимоотношение общественных и государственных организаций в области экологического мониторинга и экологического регулирования. Приемлемый и сбалансированный риск.	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №3. Изучение нормативных документов по рациональному природопользованию и охране окружающей среды (ФЗ «Об охране окружающей среды», Земельный кодекс РФ. Водный кодекс РФ. Закон о недрах).	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	ОК 4, ОК 6
Тема 3.3. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды.	Содержание учебного материала		
	Объекты международного сотрудничества в области охраны окружающей среды. Международное природоохранное законодательство. Международные конференции и соглашения	2	
Консультации: подготовка к дифференцированному зачету			
Дифференцированный зачет			
Всего			48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Экологические основы природопользования».

Оборудование учебного кабинета «Экологические основы природопользования»:

- посадочные места по количеству студентов (столы, стулья)
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Экологические основы природопользования»
- учебно-методический комплекс дисциплины
- технические средства обучения (компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1. Печатные издания

1. Константинов, В.М. Экологические основы природопользования: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б.Челидзе. – 15-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 240 с.
2. Тупикин, Е.И. Экологические основы природопользования: Учеб. пособие для сред.спец.учеб. заведений / Е.И. Тупикин. – М.: Феникс, 2020.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Ассоциация Экосистема : Описание проблем экологии, природопользования и охраны природы : [сайт]. - URL: www.ecosystema.ru (дата обращения: 01.06.2022)
2. Комитет промышленного развития, экологии и природопользования : [офиц. сайт]. - URL: www.nature.gov.ru (дата обращения: 01.06.2022).
3. Комитет по экологии. Отдел природопользования и защиты окружающей среды : [сайт]. - URL: www.aboutecology.ru (дата обращения: 01.06.2022).
4. Министерство Природных Ресурсов и Экологии Российской Федерации : Федеральная служба по надзору в сфере природопользования : [офиц. сайт]. - URL: www.mnr.gov.ru (дата обращения: 01.06.2022).
5. Образовательный портал : [сайт].- URL: www.claw.ru (дата обращения: 01.06.2022).
6. Открытый каталог событий : Экология, Природопользование : [сайт]. - URL: www.konferencii.ru
7. Прогноз : Экология и природопользование : [сайт]. – URL: www.prognoz.ru (дата обращения: 01.06.2022).

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017) "Об охране окружающей среды". – Текст : электронный // Legalacts : [сайт]. - URL: <http://legalacts.ru/doc/FZ-ob-ohrane-okruzhajujewej-sredy> (дата обращения: 01.06.2022).
2. "Водный кодекс Российской Федерации" от 03.06.2006 г. № 74-ФЗ (ред. от 29.07.2017). – Текст : электронный // Legalacts : [сайт]. - URL: <http://legalacts.ru/kodeks/VodniyKodeks-RF> (дата обращения: 01.06.2022).
3. «Лесной кодекс Российской Федерации» 04.12.2006 N 200-ФЗ (ред. от 29.12.2017). [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://legalacts.ru/kodeks/LK-RF> (дата обращения: 01.06.2022)..
4. «Земельный кодекс Российской Федерации» от 25 октября 2001 года № 136-ФЗ (ред. 2017 г.). - Текст : электронный // Legalacts : [сайт]. - URL <http://www.garant.ru/doc/main/?yclid=1322972772914960530> (дата обращения: 01.06.2022).
5. Трушина, Т.П. Экологические основы природопользования: Учебник для колледжей и средне-специальных учебных заведений. / Т.П.Трушина. – 5-е изд. перераб. – Ростов на Дону: Феникс, 2017.- 408 с. (дата обращения: 01.06.2022).
6. Методические рекомендации по разработке практических работ.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
оценивать эффективность выбранных методов определять необходимые источники информации; применять специализированное программное обеспечение и технологии автоматизированной обработки информации для сбора, хранения и обработки информации о природных и природно-антропогенных объектах и мониторингу окружающей среды; применять средства и методы познания окружающей среды для интеллектуального развития, повышения культурного уровня и профессиональной компетенции; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и экологического самообразования. организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами в ходе профессиональной деятельности с учетом экологической безопасности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе формировать среду жизнедеятельности граждан российского государства; анализировать и прогнозировать экологические последствия международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. соблюдать нормы экологической	Перечисляет все возможные методы. Оценивает эффективность выбранных методов	Оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при собеседовании по результатам выполненного задания Дифференцированный зачет
	Определяет и применяет специализированное программное обеспечение и технологии автоматизированной обработки информации для сбора, хранения и обработки информации о природных и природно-антропогенных объектах и мониторингу окружающей среды	Оценка защиты рефератов и презентаций Дифференцированный зачет
	Планирует процесс поиска необходимой информации ; структурирует получаемую информацию ; выделяет наиболее значимое в перечне экологической информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска с использованием ИКТ	Оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента при работе с информационными источниками и программным обеспечением Дифференцированный зачет
	Применяет средства и методы познания окружающей среды для интеллектуального развития, повышения культурного уровня и профессиональной компетенции; применяет современную научную профессиональную терминологию по основам экологии; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и экологического самообразования	Оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины Дифференцированный зачет

безопасности; оценить чрезвычайную ситуацию, составить алгоритм действий и определять необходимые ресурсы для её устранения. планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне экологической информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на экологические темы, понимать тексты; участвовать в диалогах; писать простые связные сообщения на экологические темы.	Взаимодействует со студентами, преподавателем во время групповых заданий на занятии при решении экологических ситуационных задач	Оценка по результатам наблюдения за деятельностью при решении экологических ситуационных задач Дифференцированный зачет
	Выполняет требования инструкций при оформлении документов профессиональной тематики. Излагает свои мысли по экологической тематике. Проявляет взаимоуважение, доброжелательность, сотрудничество и солидарность в решении общих проблем	Тестирование Оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины за освоением норм делового общения Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания о средах жизнедеятельности человека Определяет характеристики деятельности международных организаций	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Дифференцированный зачет
	Оценивает чрезвычайную ситуацию, Составляет алгоритм действий и определяют необходимые ресурсы для её устранения.	Оценка решений ситуационных задач Дифференцированный зачет
	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний и текстов на экологические темы Участвует в диалогах на экологические темы Пишет простые связные сообщения на экологические темы.	Собеседование для установления навыков владения терминологией. Оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины. Оценка сообщений на экологические темы Дифференцированный зачет
	Оценивает воздействия на окружающую среду; Понимать, излагает и критически анализирует базовую информацию в области экологии и природопользования	Оценка результатов практической работы. Оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины Дифференцированный зачет
	Соблюдает нормы экологической безопасности. Использует теоретические знания экологии при выпол-	Оценка результатов практической работы Дифференцированный зачет

	нении заданий практической работы	
Знания:		
основные экологические понятия и термины; методы экологической науки методы и средства обработки, хранения и накопления информации о природных и природно-антропогенных объектах законы функционирования природных систем; основы рационального природопользования; особенности взаимодействия общества и природы совместимость человеческой цивилизации с законами биосферы особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. понятие среды жизнедеятельности граждан российского государства; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием. основные этапы организации документооборота о природных и природно-антропогенных объектах правила построения простых и сложных предложений на экологические темы; основные общеупотребительные глаголы; лексический минимум, относящийся к описанию экологических предметов и явлений, средств и процессов профессиональной деятельности;	Демонстрирует знания основных экологических понятий и терминов; методов экологической науки и правильности их применения	Тестирование Оценка решений ситуационных задач Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания методов и средств обработки, хранения и накопления информации о природных и природно-антропогенных объектах	Тестирование Оценка докладов, презентаций Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания законов функционирования природных систем, экологических принципов рационального природопользования природы	Тестирование Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания структуры биосферы и экосистем	Тестирование Устный опрос Оценка решений ситуационных задач Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания особенностей социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	Устный опрос Оценка решений ситуационных задач Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания о средах жизнедеятельности человека. Определяет характеристики деятельности международных организаций	Оценка результатов практической работы. Оценка по результатам наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины Дифференцированный зачет
	Определяет характеристики ЧС природного и техногенного характера	Оценка по результатам собеседования выполненного практического задания Оценка решения ситуационных задач Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания основных этапов организации документооборота о природных и природно-	Письменный опрос Дифференцированный зачет

особенности произношения; правила чтения текстов экологической направленности.	антропогенных объектах	
	Логически и грамотно рассуждает на экологические темы	Оценка по результатам собеседования выполненного практического задания Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Дифференцированный зачет
	Демонстрирует знания видов экологического мониторинга и источников загрязнения	Тестирование Дифференцированный зачет

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий
ЛР 15. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение



СОГЛАСОВАНО

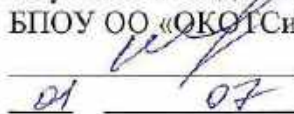
Председатель ПЦК
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП

 Т.В. Иванова
18 06 2022 г.

Протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

 Г.В. Шульц
01 07 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

НГП
2022 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» введена в учебный план за счёт часов вариативной части для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Федоренко И.А.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	11

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» обеспечивает формирование общих компетенций таких как:

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, формируются личностные результаты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05, ОК 09-11	- выбирать организационно-правовую форму предприятия; - предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей; - обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес-проекта	- сущность понятия «предпринимательство»; - виды предпринимательской деятельности; - организационно-правовые формы предприятия; - основные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; - права и обязанности предпринимателя; - формы государственной поддержки предпринимательской деятельности; - режимы налогообложения предприятий; - основные требования, предъявляемые к бизнес – плану; - алгоритм действий по созданию

		предприятия малого бизнеса; основные направления и виды предпринимательской деятельности в отрасли;
--	--	--

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
В т.ч. практической подготовки	6
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	-
практические занятия	8
Консультации	2
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1 Основные положения	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03,05,10,11
	Предпринимательство как особый вид деятельности. Цели и задачи курса «Основы предпринимательской деятельности». Значение дисциплины в программе подготовки квалифицированных специалистов. Основные экономические ресурсы. Развитие предпринимательства в России.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 1.2 Содержание и виды предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-03,05,10,11
	Объекты и субъекты предпринимательства. Отличия предпринимателя от других экономических субъектов. Цели предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей. Признаки и свойства, характеризующие статус юридического лица. Организационно-правовые формы предпринимательства. Государственное и частное предпринимательство. Производственная, коммерческая и финансовая предпринимательская деятельность. Инновационное предпринимательство. Консультативное предпринимательство.	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 1.3. Нормативно-	Содержание учебного материала	2	ОК 01-

правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность в РФ	Конституция РФ (основные принципы и условия существования предпринимательской деятельности, гарантирует основные права и свободы её участников). Гражданский кодекс Российской Федерации (предпринимательская деятельность; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; виды предпринимательской деятельности по количеству собственников, по характеру объединения). Налоговый кодекс Российской Федерации (федеральные, региональные и местные налоги). Федеральные законы, регламентирующие предпринимательскую деятельность.	2	03,05,10,11
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.4. Порядок регистрации предпринимательской деятельности	Документы, необходимые для регистрации предпринимательской деятельности. Порядок регистрации в соответствующих учреждениях и фондах в Единое окно. Заявление о государственной регистрации. Открытие расчётного счёта в банке. Лицензирование.	2	OK 01-03,05,10,11
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	4	
Тема 1.5. Налогообложение предпринимательской деятельности	Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса. Системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса. Упрощённая система налогообложения (УСН). УСН на основе патента. Единый налог на вменённый доход (ЕНВД). Единый сельскохозяйственный налог (ЕСН). Выбор системы налогообложения - общие принципы. НДС (налог на добавленную стоимость). Страховые взносы во внебюджетные фонды. Удержание и уплата налога на доходы физических лиц (НДФЛ) налоговыми агентами. Ответственность за нарушение налогового законодательства.	4	OK 01-03,05,10,11
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.6. Бухгалтерский учёт и отчётность	Краткие сведения о бухгалтерском учете. Бухгалтерская отчетность. Налоговый учет. Учет результатов хозяйственной деятельности при УСН. Книга учета доходов и	2	OK 01-03,05,09-11
		2	

Тема 1.7. Имущественные, финансово-кредитные ресурсы для малого предпринимательства	расходов. Налоговая отчетность: формы, порядок сдачи. Отчетность во внебюджетные фонды: формы, порядок сдачи. Отчетность в Федеральную службу государственной статистики.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	4	ОК 01-03,05,10,11
	Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности. Собственные, заемные и привлеченные средства предпринимателя. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта. Финансовый менеджмент. Выручка. Себестоимость. Прибыль. Анализ и планирование финансов предприятия. Кредит как источник финансирования малого предпринимательства. Виды и формы кредитования малого предпринимательства. Требования кредитных организаций, предъявляемые к потенциальным заемщикам – субъектам малого бизнеса. Программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства. Лизинг, факторинг, микрокредитование – новые возможности финансирования для субъектов малого предпринимательства.	4	
Тема 1.8. Маркетинг в предпринимательской деятельности	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	4	ОК 01-03,05,09-11
	Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявление потребителей и их основных потребностей. Цены и ценовая политика. Продвижение товаров и услуг на рынок. Каналы поставки. Конкуренция и конкурентоспособность, конкурентные преимущества. Формирование стратегии повышения конкурентоспособности. Реклама и PR	4	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
Тема 1.9. Управление персоналом.	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05,09-11
	Отбор, подбор, оценка персонала. Оформление трудовых отношений: порядок заключения трудового договора, его содержание. Срочные трудовые договоры. Изменение условий трудового договора. Прекращение трудового договора по различным основаниям. Особенности заключения, изменения, расторжения трудовых	2	

Тема 1.10. Предпринимательство в отрасли. Регистрация самозанятости	договоров, заключенных между индивидуальным предпринимателем-работодателем и работником. Дисциплинарная и материальная ответственность работников. Ответственность работодателя за нарушение трудового законодательства.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Практическое занятие №1 «Решение ситуационных задач»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	2	ОК 01-03,05,10,11
Тема 1.11. Структура бизнес-плана. Технология разработки бизнес-плана	Структура отрасли и тенденции ее развития. Место предпринимательства в отрасли. Возможность создания предпринимательской структуры в отрасли (по профессии). Понятие самозанятости. Порядок регистрации.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	18	ОК 01-05, 9-11
	Типовая структура бизнес-плана предпринимательского проекта. Титульная страница бизнес-плана. Резюме проекта. Описание продукта или услуги. Маркетинговый анализ. Конкуренция. Стратегия продвижения товара. Организационная структура и управление. План производства. Организационный план. План по персоналу. Финансовый план. Стратегия финансирования. Анализ рисков проекта. Приложения к бизнес-плану.	2	
Самостоятельная работа обучающихся	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №2 «Разработка и презентация бизнес-проекта» (ПП)	6	ОК 01-05,09-11
	Самостоятельная работа обучающихся: изучение дополнительной литературы, разработка мультимедийных презентаций по теме занятий. Проведение маркетингового анализа.	6	
Консультации Подготовка к дифференцированному зачету		2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		48	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Экономики и предпринимательства».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных и раздаточных материалов

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- экран

1.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Попков, В.П. Организация предпринимательской деятельности. Схемы и таблицы / В.П. Попков.- СПб : Питер, 2020.- 352 с.
2. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 219 с.

Дополнительные источники:

1. Голубева, Т.М Основы предпринимательской деятельности учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.М. Голубева.- М.: Форум.-2020.- 256с..(ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА «ZNANIUM.COM»)
2. Наумов, В.Н Основы предпринимательской деятельности: учебник / В.Н. Наумов.- М.: Инфра-М.-2020.-437с..(ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА «ZNANIUM.COM»)

Нормативно-правовая база:

1. Конституция РФ;
2. Федеральные кодексы РФ (Гражданский, Налоговый кодекс РФ и Кодекс РФ об административных нарушениях)
3. Федеральные законы, которые устанавливают государственные требования к субъектам предпринимательства в осуществлении предпринимательской деятельности.
4. Федеральный закон от 8.08.2001 № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»;
5. Федеральный закон от 8.08.2001 № 128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
6. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
7. Федеральный закон от 26.12. 2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
8. Федеральные законы, которые устанавливают основные принципы и условия функционирования рыночного механизма, а соответственно, и предпринимательской деятельности. К ним относятся:

9. Закон РФ от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
10. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»;
11. Федеральный закон от 22.04.1996 № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг»;
12. Закон РФ от 20.02.1992 № 2383-1 «О товарных биржах и биржевой торговле».
13. Федеральные законы, которые касаются правового положения организационно-правовых форм предпринимательской деятельности. К ним относятся такие законы, как:
14. Федеральный закон от 26 декабря 1995 г. № 208-ФЗ «Об акционерных обществах»;
15. Федеральный закон от 08.02.1998 № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью»
16. Федеральный закон от 8.05.1996 № 41-ФЗ «О производственных кооперативах»;
17. Федеральный закон от 14.11.2002 № 161-ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях».
18. Федеральные законы, которые регулируют отдельные виды предпринимательской деятельности.
19. Федеральный закон от 29.10.1998 № 164-ФЗ «О финансовой аренде (лизинге)»;
20. Федеральный закон от 30.12.2008 № 307-ФЗ «Об аудиторской деятельности»;
21. Федеральный закон от 29.11.2001 г. № 156-ФЗ «Об инвестиционных фондах»;
22. Федеральный закон от 13 марта 2006 г. № 38-ФЗ «О рекламе».
23. Федеральный закон, описывающий направления и формы поддержки государством предпринимательской деятельности
24. Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации».

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Консультант : Справочно-правовая система : сайт. – URL: www.consultant.ru - справочные, правовые системы (дата обращения: 01.06.2022).
2. Гарант : Законодательство с комментариями : сайт. – URL: www.garant.ru (дата обращения: 01.06.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине «Основы предпринимательской деятельности».
2. Мультимедийные презентации бизнес-проектов (для примера)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

В ходе текущего контроля и промежуточной аттестации контролируются знания и умения, необходимые для развития общих и профессиональных компетенций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: - сущность понятия «предпринимательство»;	Демонстрирует сущность понятия «предпринимательство» в соответствии с ГК РФ.	Тестирование Индивидуальный опрос Фронтальный опрос Письменный опрос Решение ситуационных задач Презентация бизнес-проекта Экспертное наблюдение за работой студента на занятии Дифференцированный зачет
- виды предпринимательской деятельности;	Устанавливает соответствие между характеристикой предпринимательской деятельности и ее видом	
- организационно-правовые формы предприятия;	Представляет организационно-правовые формы предприятий в соответствии с ГК РФ.	
- основные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;	Демонстрирует знание основных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность	
- права и обязанности предпринимателя;	Описывает права и обязанности предпринимателя	
- основные требования, предъявляемые к бизнес – плану;	Разрабатывает основные разделы и содержание бизнес-проекта в соответствии с требованиями	
- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса;	Представляет порядок действий по созданию малого предприятия в соответствии с требованиями законодательства РФ;	
- основные направления и виды предпринимательской деятельности в строительной отрасли;	Подбирает примеры, наиболее полно иллюстрирующие направления и виды предпринимательства в строительной отрасли	Оценка результатов выполнения практической работы; Экспертное наблюдение за работой студента на занятии Решение ситуационных задач Презентация бизнес-проекта
Уметь: - предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей;	- Предлагает идею создания бизнеса, актуальную для данной отрасли	
- выбирать организационно-правовую форму предприятия;	- Выбирает организационно – правовую форму предприятия в соответствии с видом предпринимательской деятельности и целью создания предприятия	
- обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес-проекта	Разрабатывает презентацию бизнес-проекта с обоснованием конкурентоспособности выбранного бизнеса	

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР	Методы проверки
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольства, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- проявление самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремления к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Опросы на учебных занятиях (устные и письменные) Анкетирование, тестирование Наблюдение за поведением и степенью включенности в процесс в ходе учебных занятий Решение проблемных и практических ситуаций по выбору модели поведения в разных жизненных обстоятельствах (в том числе в профессиональной деятельности) Компетентностно-ориентированные задания, кейсы Анализ продуктов деятельности
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону - отсутствие участия в социальных конфликтах, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	- проявление ответственности за свои действия перед семьей	