**Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.1**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**2023г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК, КК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01-07  ОК 09  ОК 10;  КК 01- КК 04 | 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;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей. | 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;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 20 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 15 |
| практические занятия | 20 |
| **Промежуточная аттестация** *дифференцированного зачета* | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

* доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
* комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

* компьютер;
* мультимедиапроектор (интерактивная доска);
* мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
* калькуляторы;
* реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **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, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**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. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.
    * + 1. **Основные электронные издания:**

1. [Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 c. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842](https://www.iprbookshop.ru/106842)
2. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
   * + 1. **Дополнительные источники:**

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: 31.10.2021).

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **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;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 65% правильных ответов.  Не менее 65% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**   * письменного/устного опроса; * тестирования;   **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| **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/ лабораорным 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/экзамене |

**Приложение 3.2**

к ОПОП-П по профессии***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»**

**2023г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК, КК | Дисциплинарные результаты | |
| 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  ОК 01-07,  ОК 09, ОК 10  КК 01-КК 04 | 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем учебной дисциплины** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 16 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 16 |
| лабораторные занятия | 16 |
| Консультация | 2 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** экзамена | **2** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный:

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

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

* 1. **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, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

* + 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. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — 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.
   * 1. **Основные электронные издания**
8. 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: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
    * 1. **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: 31.10.2021).

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: 31.10.2021).

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Осваиваемые знания:** | | |
| 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, посту-  пающих со склада и от поставщиков | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 65% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**   * письменного/устного опроса; * тестирования; * оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)   **Промежуточная аттестация**  в форме экзамена в виде:  -тестирования. |
| **Осваиваемые умения:** | | |
| 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 учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | 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 практиче-   ских/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

**Приложение 3.3**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**2023г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

является обязательной частью ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08*.*

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| **ПК 1.1.**  **ПК 2.1.**  **ПК 3.1.**  **ПК 4.1.**  **ПК 5.1.**  **ОК 01.**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 08** | визуально проверять чистоту и  исправность производственного  инвентаря, кухонной посуды перед  использованием; | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| выбирать, рационально размещать на  рабочем месте оборудование,  инвентарь, посуду, сырье, материалы в  соответствии с инструкциями и  регламентами, стандартами чистоты | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| проводить текущую уборку рабочего  места повара в соответствии с  инструкциями и регламентами,  стандартами чистоты:  - выбирать и применять моющие и  дезинфицирующие средства; | последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; |
| соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования | регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; |
| подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; |
|  | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |
| выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; |
| осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; | правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; |
| обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос |
| своевременно оформлять заявку на склад  – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |  |
| подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 24 |
| Самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет«Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

**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. [Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания.](https://profspo.ru/books/94724) [Механическое оборудование : учебное пособие для СПО /](https://profspo.ru/books/94724) [А. В. Борисова. — Саратов :](https://profspo.ru/books/94724) [Профобразование, 2021. — 352 c. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный //](https://profspo.ru/books/94724) [Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. —](https://profspo.ru/books/94724) [URL: https://www.iprbookshop.ru/106858](https://profspo.ru/books/94724)
4. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и](https://profspo.ru/books/94724) [охрана труда : учебник для СПО /](https://profspo.ru/books/94724) [Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва :](https://profspo.ru/books/94724) [Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-](https://profspo.ru/books/94724) [4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной](https://profspo.ru/books/94724) [среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724](https://profspo.ru/books/94724)

**3.2.2. Основные электронные 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. —

180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**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](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>

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/>

**Приложение 3.4**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии. ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07,   
ОК 09, ОК 10, ОК 11*.*

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 17 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| лабораторные работы *(если предусмотрено)* | \* |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 17 |
| курсовая работа (проект) *(если предусмотрено для специальностей*) | \* |
| *Самостоятельная работа* ***[[1]](#footnote-1)*** | - |
| **Промежуточная аттестация** | 1 |

***Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов,  
а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.***

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальные помещени:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

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

* + 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. Бурдюгова, 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.
   * 1. **Основные электронные издания:**
4. 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: 01.11.2021).
5. 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: 01.11.2021).

**Приложение 3.5**

к ОПОП-П по профессии**43.01.09 Повар, кондитер**

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.05 Безопасность жизнедеятельности»**

**2023 г.*СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.05 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.09.01 «Повар, кондитер».

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Дисциплинарные результаты** | |
| **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 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. | -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 |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 26 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 9 |
| практические занятия | 26 |
| самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **1** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

* 1. **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, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

* + 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. 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).
3. 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).
4. Белов, С. В.  Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492045 (дата обращения: 17.01.2022).
5. 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).
6. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. 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).
8. 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.
9. [Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 c. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574](https://profspo.ru/books/93574)
10. [Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 c. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492](https://profspo.ru/books/93574)
11. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2021. – 368 с.
12. 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. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: [https://www.mchs.gov.ru/.](http://www.mchs.gov.ru/)
2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: https://uisrussia.msu.ru/
3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: https://rusneb.ru/
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: http://bzhde.ru/

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |
| **Знания:** | |  |
| принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования  развития событий и оценки последствийпри 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 формули-  ровок, 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 |

**Приложение 3.6**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 «Основы калькуляции и учета»**

**2023г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 «Основы калькуляции и учета»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.06 «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05,

ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| **ПК 1.2-1.4,**  **ПК 2.2-2.8,**  **ПК 3.2-3.6,**  **ПК 4.2-4.5,**  **ПК 5.2-5.5**  **ОК 01-05,**  **ОК 09, ОК 10** | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; | -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;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары; |
| -составлять товарный отчет за день; | - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - порядок оформления и учета доверенностей;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных товаров; |
| -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-  технологическими картами; | - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; |
| -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; | - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; |
| -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; | -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  -методику осуществления контроля за товарными запасами; |
| -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; | - правила торговли;  - 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. |
| -принимать оплату наличными деньгами; | - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| -принимать и оформлять безналичные платежи; | - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; |
| -составлять отчеты по платежам. | - виды оплаты по платежам;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 25 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 10 |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 25 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет«Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы   
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, 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, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**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. 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.

**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: 01.11.2021).

**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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**5.** Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 c. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848

**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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. 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».

**Приложение 3.7**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 « ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК*.*

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ПК 1.1-1.4** | использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы | 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 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 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 |
| **ПК 2.1-2.8** |
| **ПК 3.1-3.5** |
| владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов |
| **ПК 4.1-4.5** |
| **ПК 5.1-5.5** |
| **ОК 01** | владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. |
| **ОК 02** | осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  Аудирование  отделять главную информацию от второстепенной;  Чтение  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной; |
| **ОК 03** | самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  Письменная речь  небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; |
| **ОК 04** | участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  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);  завершать общение; |
| **ОК 05** | использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; |
| **ОК 09** | осуществлять запрос и обобщение информации;  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной; |
| **ОК 10** | владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** |  |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 24 |
| курсовая работа (проект) | - |
| Консультации | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Иностранный язык», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -8-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.-320с.

2. John Soars, Liz Soars. New Headway: Beginner Third Edition: Student's Book: Six-level general English course for adults (Headway ELT). – Oxford University Press, 2019.

3. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Career Paths: Cooking: Students Book (with Digibooks App). – Express Publishing, 2015.

4. Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering & Reception. – Eli, 2019.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. https://urait.ru – Образовательная платформа «Юрайт»

2. https://e.lanbook.com –Электронно-библиотечная система «Лань»

**Приложение 3.8**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.08** **Физическая культура»**

**2023 г.**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
   УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 08 физическая культура»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП. 08 Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 8.

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Дисциплинарные результаты** | |
| **Умения** | **Знания** |
| ОК 04  ОК 08  ПК 2.1-2.4 | Уметь:  использовать физкультурнооздоровительную 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 | Знать:  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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** |  |
| в том числе: | |
| теоретические занятия | 1 |
| практические занятия | 34 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация** | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный:

*- оборудованными раздевалками;*

*- спортивным оборудованием:*

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, навесной универсальный силовой тренажер ); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные; комплект переносного оборудования для биатлона

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: стартовые флажки, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая*,* мерный шнур, секундомеры;

*- техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, 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, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей среднего профессионального образования] / А.А. Бишаева.- [7-eизд.,стер.]- Москва: Академия, 2023. – 320с. – ISBN 978-5-4468-9406-2 - Тескт: непосредственный

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

* + 1. **Основные электронные издания**

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>
2. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>
   * 1. **Дополнительные источники**

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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143

2. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475602>

**Приложение 3.9**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 «Охрана труда»**

**2023г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 «Охрана труда»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.09 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального циклаОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

ОК 09, ОК 10*.*

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 01-07,  ОК 09,  ОК 10 | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; | -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -обязанности работников в области охраны труда; |
| -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; | -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |
| -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; |
| -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; | -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; |
| -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. | -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 23 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 12 |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 23 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**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.** 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.

**3.** 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.

**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. Основные электронные издания**

**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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**2.** Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 c. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/105149

**3.** 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**4.** 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: 01.11.2021).

**5.** Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 c. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

**6.** 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**7.** 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Приложение 3.10**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 10 Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания»**

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 10 «Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  Учебная дисциплина ОП 10 «Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК,ПК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 2.4.  ПК 2.6. | - выдерживать температуру подачи;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |  |
| ОК 01  -ОК 07  ОК 09  ОК 11 | - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; |  |
| ОК 01  -ОК 07  ОК 09 | - организовывать работу коллектива и команды; | - системы управления трудовыми ресурсами в организации. |
| ОК 01  -ОК 07  ОК 09 | - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;  - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; | -психологию коллектива и личности; |
| ОК 01  -ОК 07  ОК 09; ОК 11 | - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; |  |
| ОК 01  -ОК 07  ОК 09; ОК 11 | -анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; | - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; |
| ОК 01  -ОК 07  ОК 09 | -анализировать спрос на товары и услуги; | - понятие сегментация рынка; |
| ОК 01  -ОК 07  ОК 09 | -грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); | - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации (SWOT- анализ); |
|  | -проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений. | -методы проведения маркетинговых исследований;  -понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга) |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** |  |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 10 |
| практические занятия | 25 |
| Самостоятельная работа |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ программы УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.Материально -техническое обеспечение**

Реализация программы осуществляется в кабинете социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета

– рабочее место преподавателя;

– рабочие места студентов по количеству обучающихся;

– учебно-методическая магнитно-меловая доска с лампой;

– технические средства обучения:

– наглядные пособия;

­ комплект УМК

**3.2. Информационное обеспечение обучения:**

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

**3.2.1. Печатные издания**

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

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

3. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия»,2016. – 304 с.

4. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., А.В.Колесова Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Учебник для учреждений сред. проф. образования / Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., А.В.Колесова. – М.Издательский центр «Академия», 2017.

5. Иванов П.В. Менеджмент Учебное пособие /П.В. Иванов, Н.И. Турянская, Е.А. Носкова. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 333 с. (Среднее профессиональное образование).

6. Пястолов С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга + еПриложение: тесты: учебник – Москва: КНОРУС, 2019. – 246 с. (Среднее профессиональное образование).

**3.2.2. Интернет-ресурсы**

2. Гражданский кодекс Российской Федерации: Актуальная редакция с Комментариями по состоянию на 18.05.2022. Режим доступа <https://gkodeksrf.ru/>

Дата обращения 13.06.2022.

3. AUPru Административно-управленческий портал Режим доступа <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал. (Дата обращения13.06.2022)

4. Портал Ресторанофф. Режим доступа <https://restoranoff.ru/>

(Дата обращения13.06.2022)

**Приложение 3.11**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 11 Деловая культура и антикоррупционное поведение»**

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«****Код Наименование»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.11 Деловая культура и антикоррупционное поведение» частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК06  ОК07  ОК08  ОК09  ОК10  ОК 11  ПК 1.2  ПК 2.2  ПП 3.2 ПК 4.2  ПП 5.2 | – пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  – передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;  – принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;  – налаживать контакты с партнерами;  – поддерживать деловую репутацию;  – создавать и соблюдать имидж делового человека;  – организовывать рабочее место;  – применять полученные знания для выявления и устранения причин и условий, способствующих коррупционному поведению;  – проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону. | * этика деловых отношений; * основы деловой культуры в устной и письменной форме; * нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; * основные правила этикета; * основы психологии производственных отношений; * основы управления и конфликтологии; * составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары; * правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения; * понятие, сущность и структуру противодействия коррупции; * исторические корни коррупции; * характеристику правонарушений коррупционной направленности. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** |  |
| в т.ч.: |  |
| теоретическое обучение | 10 |
| практические занятия | 25 |
| Самостоятельная работа |  |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | **1** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

3.1.Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

* доской учебной;
* рабочим местом преподавателя;
* столами, стульями (по числу обучающихся);
* раздаточного дидактического материала.

Техническими средствами обучения:

* компьютером;
* средствами аудиовизуализации;
* мультимедийным проектором;
* наглядными пособиями (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, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Основные печатные издания:**

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. проф. образования; Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Галина Михайловна Шеламова. – 3-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 160 с.
2. Соснин В.А., Красникова Е.А. Социальная психология: Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М. 2005. – 336с. – (Профессиональное образование).
3. Рамендик Д.М. Управленческая психология: Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М. 2006. – 256с. – (Профессиональное образование).\
4. Амиантова И.С. Противодействие коррупции: Учебное пособие для СПО. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 149 с.
   * 1. **Основные электронные издания:**
5. Электронный ресурс. Форма доступа: <http://www.psycho.ru>
6. Электронный ресурс. Форма доступа: <https://sledcom.ru/news?type=corrupt>
7. Электронный ресурс. Форма доступа: <https://xn--b1aew.xn--p1ai/news/rubric/13/>
8. Электронный ресурс. Форма доступа: <https://genproc.gov.ru/anticor/>
9. Электронный ресурс. Форма доступа: <https://mintrud.gov.ru/ministry/anticorruption>

**Приложение 3.12**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12./ОП.12.1. Психология профессиональной деятельности**

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12./ОП.12.1. Психология профессиональной деятельности**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.12. /ОП.12.1. Психология профессиональной деятельности» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, ОК 09*.*

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
| Умения | Знания |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 09 | -отличать друг от друга психограмму и профессиограмму;  -видеть причины профессио­нального стресса;  -понимать какие факторы влияют на успешность профессиональной адаптации и дезадаптации;  -представлять, что приводит к профессиональным деформаци­ям личности и каковы перспективы дальнейших исследований психологии профессиональной деятельности;  - освоить наставничество как инструмент сопровождения процесса вхождения в профессиональную деятельность;  -освоить навык разрешения конфликтных ситуаций. | -место профессиональной деятельности в жизни человека;  -выдающиеся личности, внесшие вклад в изучение профессиональной дея­тельности в психологической науке;  -проблема профессионально важных качеств (ПВК) субъекта труда и дается их классификация;  -сущность и содержание психологической готовности к про­фессиональной деятельности;  -основные подходы к опреде­лению стилей руководства и их психологических характеристиках;  - проблем организационного лидерства и стилей руководства, а также наставничество;  -факторы, влияющие на социально-психологический климат в организации;  -особенности управления конфликтами. |
| ПК 2.8  ПК 3.7  ПК 4.6  ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарных изделий, холодных и горячих блюд, закусок, холодных и горячих десертов, напитков и кондитерской продукции, различных видов меню, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | -различных особенностей и специфики различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** |  |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 10 |
| практические занятия | 25 |
| *Самостоятельная работа* |  |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

**3.2.1. Основные печатные издания**

* + 1. Психология и этика профессиональной деятельности: учебник / В.В. Киселев. — Москва: КНОРУС, 2021. — 214 с. — (Среднее профессио¬нальное образование).

1. Психология общения + еПриложение: тесты: учебник / Е. И. Рогов. - Москва: КНОРУС, 2021. — 260 с. — (Среднее профессиональное образо¬вание).
2. Деловая культура и психология общения: учебное пособие / А. Ш. Агаева, Ш. А. Идрисов. - Москва; Вологда: Инфра- Инженерия, 2022. - 232 с.: ил.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517800>

2. Этика и психология профессио нальной деятельности: учеб. пособие для СПО / под общ. ред. Е. И. Рогова. — 3-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 510 с. — (Серия: Профессиональное образование). <https://azon.market/image/catalog/v_1/product/pdf/349/3488752.pdf>

**Приложение 3.13**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13. Кухня народов России**

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«43.01.09 Кухня народов России»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.13. Кухня народов России» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-11*.*

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 2.1.  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5 | Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд | Основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, использующихся национальными кухнями народов России |
| Применять нормативную документацию по технологии кулинарной продукции национального ассортимента | Основную документацию Основные виды посуды, инвентаря кухонь народов России. |
| ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 2.8 | Подбирать и рационально использовать сырьё, соответствующее определённой национальной кухне | Ассортимент национальных блюд народов России |
| Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями | Особенности технологии приготовления и подачи блюд в национальных кухнях народов России |
| Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд | Особенности преломления в народных традициях современных технологий кулинарного искусства |
| ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  ОК 11 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Основные задачи профессиональной деятельности |
| Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Особенности выполнения задач профессиональной деятельности |
| Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Собственное профессиональное и личностное развитие |
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Работу в коллективе и команде |
| Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Особенности устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Гражданско-патриотическую позицию  Стандарты антикоррупционного поведения |
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Как действовать в чрезвычайных ситуациях |
| Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Профессиональную деятельность и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Особенности профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Особенности финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | 12 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |
| лабораторные работы | 12 |
| практические занятия | 12 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| *Консультация* | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

***Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства****, оснащенные:*

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы   
по профессии Повар, кондитер 43.01.09

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. Образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 416 с.

2. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей),- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2020. – 304 с., илл.

3. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 1 / Сост. Л.И. Ничипопович. – Мн.: Харвест, 1919. – 592 с.

4. Православная кулинария: В 2 кн.Кн. 2 / Сост. Л.И. Ничипопович. – Мн.: Харвест, 1919. – 592 с.

5. Габаев А.Х., Мамедов Н.В., Хатранова Т.А., Кабаидзе С.В. Кухня народов Кавказа / Ростов н/Д: «Феникс», 2002. – 424 с.

6. Сюткины О. и П. Непридуманная история русской кухни – М., АСТ, 2020

7. Сюткина О. Непридуманная история советской кухни-М, АСТ, 2019

1. Сырников М. Настоящая русская еда-М, ЭКСМО,2020
2. Ковалёв Н.И. Русская кухня: учебное пособие для ВУЗов/ Н.И. Ковалёв, М.Н. Кутина, Н.Я. Карцев-М., Деловая литература, 2021
3. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты В.В.Похлёбкина: энциклопедия. Авт. Похлёбкин В.В., Худож И.,Озеров А.-М., Центрополиграф, 2021

11. Рецепты мировой кухни: русская кухня, европейская кухня, восточная кухня. Кухня стран Америки, кухня Австралии: производственно-практическое издание. Автор-составитель Н.А. Передей – М., Вече, 2020

Сбитнева Е.М. Лучшие блюда народов СССР, М., Вече, 2020

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. <https://www.chitalkino.ru/kukhnya-narodov-rossii/nastoyashchie-russkie-prazdniki/> русские праздники
2. [www.millionmenu.ru/](http://www.millionmenu.ru/) кулинария Миллион меню
3. [www.supercook.ru/большая](http://www.supercook.ru/большая) российская кулинария
4. www.eda-recepty.com- национальная кухня народов
5. СайтOn–lineбиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru/). – (дата обращения 01.08.2019)
6. Научная библиотека МГУ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.lib.msu.su/. – (дата обращения 01.08.2019)
7. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mck.ttipkis.ru/mk.html#demo

**Приложение 3.14**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 15 Рисование и лепка**

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП 15 Рисование и лепка»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина **«ОП 15 Рисование и лепка»**  является обязательной частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК11.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения   
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 01  Выполнять эскизы надписей, орнаментов, тортов, элементов декора | выполнять упражнения по рисованию;  выполнять надписи различными шрифтами;  рисовать различного вида орнаменты в карандаше и цвете;  рисовать предметы геометрической формы с учетом пространственной перспективы;  рисовать эскизы пирожных и тортов различной формы, используя выразительные средства композиции и цвет; | Теоретические основы изобразительной грамоты;  Основные правила рисунка, законы композиции и перспективы, техники рисунка  и последовательности его выполнения;  Основные понятия о цветовых сочетаниях; |
| ПК 02  Выполнять моделирование элементов декора из различных материалов | готовить соленое тесто и мастику;  окрашивать мастику двумя основными способами;  выполнять из различных материалов декоративные элементы украшений: фрукты, овощи, цветы и различные орнаменты;  выполнять лепку объемных фигур из различного материала;   |  | | --- | | оформлять кондитерские изделия декоративными элементами из теста и  сахарной мастики. | | Основы анатомии человека для лепки фигур;  Особенности техники лепки из соленого теста и мастики;  Правила работы с инструментами для лепки;  Правила окраски и сушки изделий из соленого теста и мастики;  Правилахранения элементов украшений из соленого теста и сахарной  мастики. |
| 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 | 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 профессионально е 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, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной 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 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | описывать значимость своей профессии (специальности) | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности), знание стандартов 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. | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | 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 профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| 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 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 |
| ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимате льскую деятельность в профессиональн ой сфере | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** |  |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 9 |
| практические занятия | 26 |
| *Самостоятельная работа* | - |
| **Промежуточная аттестация (зачет)** | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий «Основы рисования», «Основы и техники лепки из сахарной мастики и марципана»
* инструменты и приспособления для лепки из соленого теста и сахарной мастики;
* наглядные макеты готовых работ.

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор и экран.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Коева В. - Рисование и лепка кондитерских изделий. Учебное пособие, 2012, издательство: Феникс
2. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2013.
3. Сокольникова Н.М. Основы рисунка. – Обнинск, 2014.
4. Сокольникова Н.М. Основы живописи. – Обнинск, 2014.
5. Сокольникова Н.М. Основы композиции. – Обнинск, 2013
6. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2013.
7. Алексеева Л.В. Внеклассные занятия по лепке школе. – М., 2012.
8. Беляева С.Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования. – М., 2012.
9. Беда Г.В. Основы изобразительной грамоты. – М., 1989.
10. Боголюбов Н.С. Лепка на занятиях в школьном кружке. – М., 1979.
11. Василевская Л.А. Специальное рисование. – М., 2012.
12. Волков Н.Н.  Цвет в живописи. – М., 2012.
13. Герчук Ю.А. Что такое орнамент? – М., 2013.
14. Кирцер Ю.М. Рисунок и живопись. – 3-е изд. – М., 2012.
15. Костерин Н.П. Учебное рисование. – М., 2014.
16. Рабинович М.Ц. Пластическая анатомия человека, четвероногих животных и птиц. – М., 2011.
17. Ростовцев Н.Н. Академический рисунок. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2012.
18. Хананова И.Н. Соленое тесто. – М., 2014.
19. И.Н Иванова Рисование и лепка. – М., Академия, 2018

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Hlebopechka.ru, Мастер-классы.

**Приложение 3.15**

к ОПОП-П по специальности***43.01.09 Повар, кондитер***

*Код и наименование профессии/специальности*

***Аннотация***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 16 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности**

**2023г.**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
   УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП. 16 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП. 16 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности» является частью дополнительного профессионального блока ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ПК 1.2  ПК 2.2.  ПК 3.2  ПК 4.3.  ПК 5.2 | формировать финансовые цели и составлять личный финансовый план, планировать сбережения и инвестирование; ­ выбирать инструменты накопления и инвестирования, исходя из степени риска и возможности его минимизации; ­ определить свои возможности в предпринимательской деятельности; ­ выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности; ­ разрабатывать бизнес-план предприятия на основе современных программных технологий; ­ применять законодательные акты при организации предпринимательской деятельности. | принципы финансового планирования, включая планирование накоплений, инвестирования и управления личными финансами в течении жизненного цикла человека с целью повышения его благосостояния; ­ основные финансовые инструменты накопления, инвестирования, кредитные продукты банков, их особенности, сопутствующие риски и способы управления ими; ­ природу происхождения, цели, задачи, основы организации предпринимательской деятельности; ­ понятие, функции и виды предпринимательской деятельности; ­ источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора; ­ значение, структуру, требования к разработке и содержанию бизнесплана; ­ источники формирования имущественной основы и кадровое обеспечение предпринимательской деятельности; ­ основные налоги, уплачиваемые гражданами; понятие налоговой декларации и налоговые вычеты; виды систем налогообложения предпринимательской деятельности; ­ законодательные основы создания и ведения предпринимательской деятельности. |
| ОК 01 | 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  составлять план действия  определять необходимые ресурсы  владеть актуальными методами работы  в профессиональной и смежных сферах  реализовывать 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 03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  применять современную научную профессиональную терминологию  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план  рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности  презентовать бизнес-идею  определять источники финансирования | содержание актуальной нормативно-правовой документации  современная научная и профессиональная терминология  возможные траектории профессионального развития и самообразования  основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности  правила разработки бизнес-планов  порядок выстраивания презентации  кредитные банковские продукты |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 36 |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** |  |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятия | 21 |
| *Самостоятельная работа* |  |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы 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, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. – Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.
2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 48 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/466897 (дата обращения: 13.09.2021).
2. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-45254-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292901> .

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/;

2. Видео-уроки http://www.fgramota.org/video/?video=avto

3. Электронная книга и финансовая игра http://www.fgramota.org

4. Центральный Банк Российской Федерации https://cbr.ru

5. Министерство финансов Российской Федерации https://minfin.gov.ru/ru/

6. Пенсионный фонд Российской Федерации https://pfr.gov.ru

7. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 424 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02612-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/469681

1. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-1)