

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Оленева Е.К., преподаватель первой категории

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.09 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОПД.09 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» входит в профессиональный учебный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

В результате освоения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обучающийся должен:

уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

основные положения Конституции Российской Федерации;
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
организационно-правовые формы юридических лиц;
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
право социальной защиты граждан;
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
виды административных правонарушений и административной ответственности;
механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

В результате освоения учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» в соответствии с требованиями к освоению ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются условия для формирования общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **117** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **78** часов;
самостоятельной работы обучающегося **39** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.09 «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>117</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>78</i>
в том числе:	
практическая работа	<i>30</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>39</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
ВВЕДЕНИЕ.	Содержание учебного материала	2	3
	Содержание дисциплины, ее предмет и задачи. Основные понятия о праве: нормы права, система права, структура права Основные принципы хозяйственного права, его источники и метод. Связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности.	2	ОК 1, ОК 9, ПК 1.1, ПК 5.1
	Содержание учебного материала	10	3
Раздел 1. Правовое регулирование экономических отношений	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Основные положения Конституции РФ. Основы конституционного строя Российской Федерации. Президент РФ Полномочия Президента РФ Федеральное собрание РФ Полномочия Правительства РФ Судебная власть и её структура Местное самоуправление.	8	ОК 2, ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 5.2
	Практическое занятие №1 Классификация прав человека	2	
	Содержание учебного материала	24	
Раздел 2. Общие нормы права, регулирующие хозяйственную и трудовую деятельность	Понятие хозяйственной деятельности предприятия, его хозяйственные правоотношения, их характеристика. Правовое регулирование хозяйственной деятельности предприятия в целях защиты интересов государства, социального партнерства и потребителей. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности, их правовое положение. Государственная регистрация. Основные положения об организациях (предприятиях) как субъектах хозяйственного права. Понятие юридического лица. Классификация и правоспособность юридических лиц. Учредительные документы юридических лиц. Органы юридических лиц. Наименование и местонахождение юридических лиц. Представительства и филиалы. Реорганизация и ликвидация предприятия. Несостоятельность (банкротство) предприятия. Основные положения об отдельных видах организаций (предприятий): полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, некоммерческие организации.	10	ОК 3, ОК 9, ПК 2.2, ПК 5.1

	Ответственность юридических лиц.		
	Практическое занятие №2 «Ликвидация юридического лица, порядок ликвидации».	4	
	Практические занятия № 3 «Оформление документов на регистрацию и ликвидацию ИП, ООО и др. форм юридических лиц»	4	
	Самостоятельная работа №1 Составить сложный план по теме: «Представительства юридического лица, лицензирование, реорганизация»	6	
	Содержание учебного материала	12	
Раздел 3. Правовое регулирование договорных отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия)	Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности: виды, понятие, формы, связь различных видов деятельности. Понятие и значение хозяйственного договора. Форма хозяйственного договора. Договор купли-продажи. Договор поставки. Транспортные договоры. Договоры на выполнение научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Договоры на передачу имущества во временное пользование. Договоры о совместной деятельности. Организация договорной работы в организации.	8	ОК 4, ОК 9, ПК 3.3. ПК 5.2, ПК 6.2
	Практическое занятие №4 «Гражданско-правовой договор: виды и формы»	4	
	Содержание учебного материала	51	
Раздел 4. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия)	Трудовое право как отрасль российского права. Предмет, метод трудового права. Источники трудового права. Конституционные положения, регулирующие отношения в сфере труда. Цели, задачи и принципы создания Трудового кодекса Российской Федерации. Характеристика Трудового кодекса Российской Федерации. Участники трудовых отношений. Понятие трудового договора. Содержание трудового договора. Существенные условия трудового договора. Порядок приема на работу. Документы, необходимые при приеме на работу. Понятие и значение трудовой книжки. Виды трудового договора. Испытательный срок. Лица, в отношении которых запрещено устанавливать испытательный срок. Понятие трудового договора. Содержание трудового договора. Существенные условия трудового договора. Порядок приема на работу. Документы, необходимые при приеме на работу. Понятие и значение трудовой книжки. Виды трудового договора. Испытательный срок. Лица, в отношении которых запрещено устанавливать испытательный срок. Изменение трудового договора: перевод, перемещение, перевод в связи с производственной необходимостью, изменение существенных условий трудового договора. Понятие и виды рабочего времени. Нормы продолжительность рабочего времени. Сокращенная продолжительность рабочего времени. Неполное рабочее время. Ненормированный рабочий режим. Работа по совместительству. Сверхурочные работы. Понятие и виды времени отдыха. Продолжительность отпуска. Отпуск без сохранения заработной платы. Дополнительно оплачиваемый отпуск. Понятие и значение заработной платы. Системы оплаты труда и стимулирующие выплаты. Дисциплина труда и трудовой порядок организации, правила внутреннего трудового распорядка,	10	ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 5.1, ПК 6.1

	дисциплинарные взыскания, порядок применения дисциплинарных взысканий, снятие дисциплинарного взыскания, условия наступления дисциплинарной ответственности. Материальная ответственность работника. Административные правонарушения и административная ответственность.		
	Практическое занятие № 5 «Порядок составления резюме»	2	
	Практическое занятие № 6 «Понятие трудового договора. Права и обязанности работника и работодателя».	4	
	Практическое занятие № 7 «Оформление документов при приеме на работу. Заключение трудового договора»	4	
	Практическое занятие № 8 «Составление искового заявления о восстановлении на работе».	2	
	Практическое занятие № 9 «Решение проблемных задач по теме: Рабочее время и время отдыха».	2	
	Самостоятельная работа №2. Подготовить сообщение «Понятие безработного и его правовой статус» (представить краткий конспект сообщения)	6	
	Самостоятельная работа №3. Подготовить развернутый ответ по вопросу: «Социальное обеспечение граждан. Пенсия»	4	
	Самостоятельная работа №4. Подготовить сообщение по теме: «Забастовка. Ее роль в разрешении коллективных трудовых споров».	6	
	Самостоятельная работа №5. Подготовить конспект «Антимонопольное законодательство РФ» .	6	
	Самостоятельная работа №6. Подготовить реферат «Преимущества и недостатки различных организационно – правовых форм с точки зрения предпринимателя».	5	
	Содержание учебного материала	6	
Раздел 5. Разрешение хозяйственных споров	Порядок и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности. Основания и реализация ответственности. Деятельность юридической службы по предупреждению хозяйственных нарушений и устранению их последствий. Сущность хозяйственных споров. Урегулирование споров на основе предъявления претензий. Разрешение споров в арбитражном суде. Рассмотрение споров третейскими судами. Постоянно действующие третейские суды. Защита нарушенных права и судебный порядок разрешения споров. Лица, участвующие в деле. Судебное представительство. Иск. Подготовка дела к слушанию и начало судебного разбирательства. Исследование доказательств и судебные прения. Судебное решение. Законная сила судебного решения. Исковая давность.	4	ОК 6, ПК 4.1, ПК 5.2, ПК 6.3
	Практическое занятие №10 «Оформление претензий, оформление искового заявления в арбитражный суд»	2	
	Содержание учебного материала	10	
Раздел 6. Административное право.	Понятие административного права. Понятие административной ответственности. Признаки административной ответственности. Административные правонарушения. Субъекты и объекты	4	ОК 7, ОК 9, ПК 4.2, ПК 5.1, ПК

	административного правонарушения. Понятие и виды административных наказаний. Порядок производства по делам об административных правонарушениях.		6.4
	<i>Самостоятельная работа №7</i> Изучение ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля»	6	
<i>Дифференцированный зачет</i>		2	
ИТОГО		117	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для студентов сред. проф. учеб. заведений/ В.В. Румынина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192 с.
2. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для СПО / А. М. Волков. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 274 с.
3. Конин, Н. М. Правовые основы управленческой деятельности : учеб. пособие для СПО / Н. М. Конин, Е. И. Маторина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 139 с.
4. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.
5. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.
6. Правоведение : учебник для СПО / В. А. Белов [и др.] ; под ред. В. А. Белова, Е. А. Абросимовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 414 с.

Нормативно-правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ). – 34 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 05.05.2014). – 173 с.
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 04.11.2014). – 398 с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.consultant.ru> - Правовой сайт «Консультант Плюс»
2. <http://window.edu.ru> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам
3. <http://school-collection.edu.ru> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
4. <http://www.openet.ru> - Российский портал открытого образования
5. <http://www.ito.su> - Информационные технологии в образовании
6. <http://www.uceba.com> - Образовательный портал «Учеба»
7. <http://www.kodeks.net> - Информационно–правовой сервер «КОДЕКС»
8. <http://www.mto.ru> - Республиканский Центр экспертизы, мультимедиа и телекоммуникаций в образовании
9. <http://ru.wikipedia.org> - Правовое обеспечение профессиональной деятельности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>освоенные умения</i>		
<ul style="list-style-type: none"> - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; 	<ul style="list-style-type: none"> ОК-1 ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сопоставление с эталоном в форме практической работы; - Наблюдение при выполнении практической работы; - Оценка деятельности обучаемого в процессе самостоятельной работы;
<i>усвоенные знания</i>		
<ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации, действующие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности; - классификацию, основные виды и правила составления нормативных правовых актов; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-7, ОК-8 ОК-9 ПК 2.3, ПК 2.4 ПК 2.5, ПК 2.7, ПК 3.1. ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 6.1, ПК 6.9 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка деятельности обучаемого в процессе самостоятельной работы; - Оценка деятельности обучаемого в процессе опроса; - Оценка деятельности обучаемого в процессе тестирования; <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка деятельности обучаемого в процессе тренинга «Как отстаивать свое право на труд»; <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка деятельности обучаемого в процессе представления результатов «Самопрезентации»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Правовые основы предпринимательской деятельности
по специальности 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

г.Балаково
2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№ 33234 от 23.07.2014 года

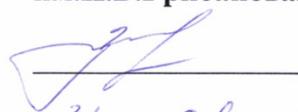
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

**Составитель(и)
(автор):**

© Кузнецова И. Н. преподаватель первой категории

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	4
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	5
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	10
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Правовые основы предпринимательской деятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
 - организационно-правовые формы юридических лиц;
 - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
 - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
 - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
 - правила оплаты труда;
 - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
 - право социальной защиты граждан;
 - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
 - виды административных правонарушений и административной ответственности;
 - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
самостоятельная работа	48
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Правовые основы предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Предпринимательская деятельность в экономике России			
Тема 1.1 Понятие и содержание предпринимательства	Содержание учебного материала Виды и формы предпринимательства; сущность, роль и общая характеристика малого бизнеса; критерии отнесения к малым предприятиям; история развития российского предпринимательства; современное состояние малого бизнеса	4	2
	Самостоятельная работа: Состояние малого бизнеса за рубежом. Меры поддержки малого бизнеса в Саратовской области.	4	
Тема 1.2 Правовые основы ведения предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала Правовые основы ведения предпринимательской деятельности индивидуальным предпринимателем; правовые основы деятельности юридического лица. правовое регулирование образования и деятельности фирм	4	2
	Тематика практических занятий Прохождение процедуры регистрации предпринимательской деятельности индивидуальным предпринимателем	4	
	Самостоятельная работа: Особенности организационно-правовых форм бизнеса в мире. Анализ преимуществ и недостатков различных организационно-правовых форм бизнеса.	4	
Тема 1.3. Предпринимательская среда	Содержание учебного материала Характеристика и содержание предпринимательской среды; внешняя и внутренняя предпринимательские среды;	4	2
	Тематика практических занятий Характеристика среды прямого и косвенного воздействия Разработка SWOT-анализа предпринимательской среды	4	
	Самостоятельная работа: Выбор вида анализа предпринимательской среды.	4	
Тема 1.4 Анализ	Содержание учебного материала	4	2

предпринимательской среды	Методы анализа предпринимательской среды, их характеристика анализ потребительского спроса; прогноз развития рынка;		
	Тематика практических занятий Анализ хозяйственных связей фирмы	4	
Тема 1.5 Характер собственности фирм	Содержание учебного материала		
	Характеристика частных, государственных и кооперативных фирм	4	2
Тема 1.6 Принадлежность капитала и контроль фирм	Содержание учебного материала		
	Характеристика фирм по принадлежности капитала и контроля	4	2
Тема 1.7.Субъекты предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		
	Регистрация индивидуального предпринимателя: порядок государственной регистрации; реестр индивидуальных предпринимателей (ЕГРИП); процедура прохождения государственной регистрации; документы, необходимые при регистрации;	4	2
	Тематика практических занятий Регистрация юридического лица.	4	
	Самостоятельная работа: Изучить местное законодательство в области налогообложения индивидуальных предпринимателей	6	
Раздел 2. Предпринимательство в России			
Тема 2.1 Индивидуальный предприниматель	Содержание учебного материала		
	Становление индивидуального предпринимателя правовые аспекты индивидуального предпринимательства	4	1
	Тематика практических занятий Особенности индивидуального предпринимательства	2	
	Самостоятельная работа: История индивидуального предпринимательства в России.	6	
Тема 2.2 Государственная регистрация индивидуального предпринимателя	Содержание учебного материала		
	Регистрация индивидуального предпринимателя: порядок государственной регистрации; реестр индивидуальных предпринимателей (ЕГРИП); процедура прохождения государственной регистрации; документы, необходимые при регистрации	4	2
	Тематика практических занятий Открытие расчетного счета и заполнение банковского чека	4	
	Самостоятельная работа: Регистрация индивидуального предпринимателя через «одно окно»	6	

Тема 2.3 Прекращение деятельности индивидуального предпринимателя	Содержание учебного материала	4	2
	Правовые основы прекращения деятельности индивидуального предпринимателя; имущественная ответственность индивидуального предпринимателя; порядок признания банкротства индивидуального предпринимателя;		
	Тематика практических занятий	4	
	Банкротство индивидуального предпринимателя;		
Самостоятельная работа: Порядок списания долгов ИП. Процедура банкротства.	6		
Тема 2.4 Трудовые ресурсы в предпринимательстве	Содержание учебного материала	4	
	Формирование трудовых отношений документы, необходимые при приеме на работу; общие правила составления трудовых договоров, обязательные условия договора, дополнительные условия трудового договора, составление приказа о приеме сотрудника на работу, должностные инструкции; регистрация во внебюджетных фондах: Фонд социального страхования РФ, Пенсионный фонд РФ, Фонд обязательного медицинского страхования РФ		
	Тематика практических занятий		
	Порядок расторжения трудового договора, увольнение сотрудника по желанию предпринимателя, порядок оформления увольнения сотрудника	4	
	Самостоятельная работа: Виды правовой ответственности предпринимателя за нарушение трудового законодательства.	6	
	Тема 2.5 Трудовые отношения с наемными работниками	Содержание учебного материала	2
Трудовые аспекты взаимоотношений работодателя; трудовые аспекты взаимоотношений работника; значение и содержание трудового договора; заключение и прекращение трудового договора			
Тема 2.6 Прекращение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	Добровольное и принудительное прекращение трудовой деятельности; ответственность предпринимателя-работодателя за нарушение трудового законодательства.		
Раздел 3. Выбор сферы деятельности и обоснованности создания нового предприятия			
Тема 3.1 Сфера деятельности предпринимательства	Содержание учебного материала	4	2
	Характер сферы деятельности фирм; выбор сферы деятельности фирмы; особенности функционирования дочерних предприятий и филиалов		
	Самостоятельная работа: Зависимость доходности бизнеса от сферы деятельности фирмы.	6	

Тема 3.2 Налогообложение предпринимательских организаций	Содержание учебного материала	4	2
	Характер налогообложения в предпринимательской деятельности; элементы налогообложения; налоговое законодательство Российской Федерации в предпринимательской деятельности		
Тема 3.3 Бизнес-план	Содержание учебного материала	4	3
	Сущность и содержание бизнес-планирования; актуализация бизнес-планирования основные разделы бизнес-планирования		
	Тематика практических занятий	6	
Моя бизнес – идея Разработка бизнес-плана нового индивидуального предприятия			
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 219 с.
2. *Балашов, А. И.* Предпринимательское право: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Балашов, В. Г. Беляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 333 с.
3. Черданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для СПО/ Л.Н. Черданова.- М.: Издательство Академия, 2016. - 224с.

3.2.2. Электронные издания:

4. Экономика организации (предприятия) / Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Костин И.Б., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2018. - 292 с.: ISBN 978-5-394-02129-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415188>
5. Планирование на предприятии (в организации) : учеб. пособие / Т.Н. Литвинова, И.А. Морозова, Е.Г. Попкова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 156 с.— www.dx.doi.org/10.12737/14982

3.2.3. Дополнительные источники

1. Чалдаева, Лариса Алексеевна. Экономика предприятия: учебник / Л. А. Чалдаева; Финансовая академия при Правительстве РФ. - М.: Юрайт, 2016. - 347, [1] с.. - (Основы наук).
2. Печерская, Г. А. Основы бухгалтерского учета. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Г.А. Печерская. - Москва: А-Приор, 2016. - 177 с.. - (Конспект лекций. В помощь студенту).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>сущность понятия «предпринимательство»; - виды предпринимательской деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы предприятия; - основные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; - права и обязанности предпринимателя; - формы государственной поддержки предпринимательской деятельности;</p> <p>- режимы налогообложения предприятий; - основные требования, предъявляемые к бизнес - плану; - алгоритм действий по</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов, - тестирования</p>
<p>Умения:</p> <p>- предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей;</p> <p>- выбирать организационно-правовую форму предприятия;</p> <p>- обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес-проекта</p> <p>предлагать идею бизнеса на</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«Балаковский промышленно – транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11.Охрана труда

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2019 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

ОДОБРЕНА

Руководитель ПЦК _____

_____/Денисова Н.А./

«___» _____ 2019 г

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____/Л.Н.Булкина

«___» _____ 2019 г

Разработчик: Абазин Сергей Анатольевич преподаватель спец. дисциплин,
первая квалификационная категория

Рецензент:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе углубленной подготовки.

Программа дисциплины разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений (дополнений) в образовательную программу по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с учетом интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational (WSI), на основании компетенций WSR «Поварское и Кондитерское дело»,

Программа учебной дисциплины может быть использована при очно - заочной форме обучения, дополнительного профессионального образования (повышении квалификации, переподготовке)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП. 11 «Охрана труда» является базовой дисциплиной общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
- ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.
- ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 «ОХРАНА ТРУДА»

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические работы	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Итоговая аттестация в форме Экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности		32	
Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда.	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ.	2	2
Тема 1.2. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.	Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Виды и характеристики инструктажей.	2	2
	Самостоятельная работа. Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии	<u>6</u>	
Тема 1.3. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда.	2	2
	Самостоятельная работа. Структура по охране труда на предприятии	<u>6</u>	
Тема 1.4. Аттестация рабочих мест по условиям труда.	Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте.	2	2
	Самостоятельная работа. Карта рабочего места по условиям труда	<u>6</u>	

	<p>Практическая работа. Государственная экспертиза условий труда Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.</p>	4	
Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.		26	
Тема 2.1. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда.	2	12
	Практические работы . Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на организм человека.	4	
	Самостоятельная работа. Воздействие производственной вибрации на организм человека. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека. Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека.	<u>8</u>	
Тема 2.2. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара.	2	2
	Практические работы. Зерноперерабатывающие предприятия. Хлебопекарные, макаронные и кондитерские мероприятия.	4	
	Самостоятельная работа. Сахарные и крахмало-паточные предприятия. Масложировые предприятия. Консервные заводы. Предприятия общественного питания.	<u>6</u>	

Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.		24	
Тема 3.1. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.	Нормирование параметров воздушной среды. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений.	8	2
Тема 3.2. Нормирование производственного освещения.	Виды и нормирование искусственного и естественного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами	10	2
Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации.	Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией.	6	2
Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.		18	
Тема 4.1. Холодильное оборудование.	Классификация холодильных машин и установок. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	2	2
Тема 4.2. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.	Общие принципы обеспечения безопасности оборудования при конструировании, монтаже и эксплуатации.	2	2
	Практические работы. Требования к рациональному размещению оборудования. Предохранительные средства защиты.	4	
	Самостоятельная работа. Релейная защита и блокировка электродвигателей. Сигнализирующие устройства.	<u>8</u>	

Тема 4.3. Оборудование, работающее под избыточным давлением.	Требования к конструкции, изготовлению и монтажу оборудования, работающего под избыточным давлением. Регулирующие устройства и системы.	2	2
Раздел 5. Электробезопасность.		8	
Тема 5.1. Условия поражения человека электрическим током.	Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Факторы, определяющие поражение человека электрическим током.	2	2
	Средства защиты от поражения электротоком. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности	2	2
	Практические работы. Защитное заземление. Защитное отключение.	2	
Тема 5.3. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.	Защита от статического электричества и электромагнитных полей. Источники электромагнитного излучения. Защита от электромагнитных полей.	2	2
Итоговая аттестация в форме диф. зачета		2	1
Всего:		102	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1** – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2** – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3** – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 30 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 30 апреля 2021 года) (редакция, действующая с 1 мая 2021 года)
2. Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний (с изменениями на 5 апреля 2021 года) Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ
3. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности (с изменениями на 27 декабря 2018 года) Федеральный закон от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ
4. ГОСТ Р 12.0.007-2009 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию ГОСТ Р от 21 апреля 2009 г. № 12.0.007-2009
5. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу Отраслевой стандарт от 01 марта 1995 г. № 28-1-95
6. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2017. – 258 с.
7. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Учебник. – М.: Академия, 2018. – 320 с.
8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2018. – 224 с.
9. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2018. – 294 с.
10. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 2015. – 425 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2015. – 248 с.
- Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2012.
12. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2015.

13. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
14. Журнал «Питание и общество»
15. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

3.2.1. Дополнительная

1. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 2015. – 425 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2015. – 248 с.
3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200
4. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2016.
5. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2016.
6. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
7. Журнал «Питание и общество»
8. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

3.2.3 Интернет-ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Практические занятия №1, №2, №3, внеаудиторная самостоятельная работа №1-№4.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практические занятия №4-№6, внеаудиторная самостоятельная работа №5, №6, №7.
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Внеаудиторная самостоятельная работа №7, практическая работа №7.
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Практические занятия №8
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Практические занятия №9-№10, внеаудиторная самостоятельная работа №9
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Практические занятия №5

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Практические занятия №6
Знания	
системы управления охраной труда в организации;	Самостоятельная работа №9.
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Практические занятия №7
обязанности работников в области охраны труда;	Практические занятия №8, №9, внеаудиторная самостоятельная работа №10
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Самостоятельная работа №11
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Практические занятия №10, контрольные работы
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Практические занятия №11, внеаудиторная самостоятельная работа №12
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Практические занятия №12.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Безопасность жизнедеятельности

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Балаково, 2020 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

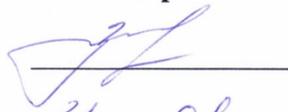
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Фед /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотуха Ю.А../
«31» 08 2020 г.

Составитель(автор) Поплавский Константин Георгиевич, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

А.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности(профессии): 26.02.03 Судовождение, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, 43.02.10 Туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО, а также в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том

- числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
 - основы военной службы и обороны государства;
 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
 - способы защиты населения от оружия массового поражения;
 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на 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 полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в соответствии с требованиями к освоению ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются условия для формирования общих и профессиональных компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	

	Владеть письменной и устной коммуникацией на государственном и (или) иностранном(английском) языке.
Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	

практические занятия	48
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	34
Итоговая аттестация в форме <i>Дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Защита населения и персонала предприятий в чрезвычайных ситуациях.			36	
Тема 1.1 ЧС и их характеристика.	Содержание учебного материала		10	
	1	Общие сведения о ЧС.	2	2
	2	ЧС, связанные с загрязнением атмосферы и территорий ХОВ		
	3	ЧС, вызванные терроризмом.		
	Практические занятия 1. Действия в ЧС 2. Характеристика и общие сведения о ЧС		4	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Основные признаки ЧС.		4	
Тема 1.2 Защита населения от поражающих факторов ЧС.	Содержание учебного материала		8	
	1	Виды защитных мероприятий.	2	2
	2	Защита населения, персонала предприятий и материальных ценностей от пожаров.		
	3	Средства коллективной и индивидуальной защиты населения в ЧС.		
	Практические занятия 1. Эвакуация населения из зоны ЧС. 2. Защита населения и материальных ценностей от пожаров.		4	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Средства индивидуальной защиты населения.		2	
Тема 1.3 Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в ЧС.	Содержание учебного материала		10	
	1	Устойчивость работы объектов экономики в ЧС.	1	2
	2	Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.	1	
	Практические занятия 1. Действия при ЧС. 2. Функции и задачи ГО.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	

	1.Повышение устойчивости предприятия в условиях ЧС.			
Тема 1.4 Первая медицинская помощь пострадавшим в несчастных случаях на производстве в ЧС.	Содержание учебного материала		8	
	1	Общая характеристика поражений организма человека от воздействий опасных факторов.	<i>1</i>	2
	3	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших.	<i>1</i>	
	Практические занятия 1. Транспортирование пострадавшего при повреждение позвоночника. 2. Оказание первой медицинской помощи.		4	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изготовление носилок из подручных средств.		2	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.			16	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний и профилактика инфекционных заболеваний.	Содержание учебного материала		8	
	1	Сохранение и укрепление здоровья- важная забота каждого человека и всего общества.	<i>1</i>	
	2	Основные инфекционные заболевания, их классификация и профилактика.	<i>1</i>	
	Практические занятия 1. Соблюдение правил личной гигиены. 2. Инфекционные заболевания.		4	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Инфекционные заболевания и способы их передачи.		2	
Тема 2.2 Основы здорового образа жизни.	Содержание учебного материала		8	
	1	Здоровый образ жизни и его составляющие.Культура питания.	<i>1</i>	2
	2	Режим труда и отдыха.	<i>1</i>	
	Практические занятия 1. Профилактика здорового образа жизни.		4	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Особенности питания для здоровья человека.		2	
Раздел 3 Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций и организация ЗОЖ.			26	
	Содержание учебного материала		10	2

Тема 3.1 Первая медицинская помощь в ЧС.	1	Помощь при травматических повреждениях.	4	
	2	Помощь при кровотечениях.		
	3	Помощь при отравлениях.		
	Практические занятия: Накладывание медицинского жгута при кровотечениях.		4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Признаки,характерезующие потерю пострадавшим человеком сознания.		2	
Тема 3.2 Обеспечение здорового образа жизни.	Содержание учебного материала		6	
	1	Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни.	1	3
	2	Вредные привычки.	1	
	Практические занятия: 1.Физическая культура в обеспечении ЗОЖ.		4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Основные составляющие здорового образа жизни.		2	
Тема 3.3 Организация студенческого труда.	Содержание учебного материала		10	
	1	Студенческий труд и особенности трудностей при обучении.	2	2
	Практические занятия: 1.Культура умственного труда.		4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Факторы влияющие на производительность студенческого труда.		4	
Раздел 4 Подготовка учащейся молодежи к службе в ВС РФ.			14	
Тема 4.1 Государственные и воинские символы, традиции и ритуалы ВС.	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия: 1.Символы воинского звания.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Значение цветов гос.флага РФ.		2	
Тема 4.2 Основные направления подготовки учащейся молодежи к службе.	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия: 1.Патриотическое поведение будущих воинов. . 2. Подготовка граждан к военной службе.		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Что означает термин «патриотизм»		4	
Тема 4.3	Содержание учебного материала		4	

Психологическая подготовка молодежи к межличностным взаимоотношениям в воинском коллективе.	Практические занятия: 1.Взаимоотношение в межличностном общении.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Неуставные отношения военнослужащих.	2	
Раздел 5 Основы военной службы.	.	8	
Тема 5.1. Защитники нашего Отечества. Боевые традиции ВС России.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия: 1.Патриотизм и воинский долг.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Дни воинской славы.	2	
Тема 5.2 Военная служба.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия: 1.Меры безопасности при стрельбах. 2.Обязанности лиц суточного наряда.	4	3
Всего:		<i>102</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в кабинете безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- столы аудиторные,
- доска классная, стенды,
- макеты.

Технические средства обучения:

Телекоммуникационное оборудование, макеты взрывчатых веществ, макеты оружия, переносная мешенная обстановка, приспособление для обучения прицеливанию, прибор ДП-5А, прибор ВПХР, командирский ящик, респираторы, противогазы, ОЗК.

Тир и его оборудование: мишенная обстановка.

Класс огневой подготовки: плакаты, места для отработки нормативов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Э.А. Арустамов Безопасность жизнедеятельности АСАДЕМА 2017
2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для 10 класса. М., Просвещение, 2016.
3. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для 11 класса. М., Просвещение, 2014.
4. Торопов И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для 10 класса. М., Просвещение, 2016.
5. Фролов М.П. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для 11 класса. М., Просвещение, 2017

Дополнительные источники

1. Сапронов Ю.Г., Сыса А.Б., Шахбазян В.В. Безопасность жизнедеятельности. М., Академия, 2003
2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы военной службы. М., Академия, 2000.
3. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. М., Просвещение, 2002.
4. Смирнов А.Т., Мишин Б.П., Васнев В.А. Основы медицинских знаний и

здорового образа жизни. М., Просвещение, 2002.

5. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Учебное пособие. Часть 1. ГУ МО «Специальный центр «Звенигород». Звенигород, 2007.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Форма и методы контроль и оценки результатов обучения
Уметь: <ul style="list-style-type: none">- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;- применять первичные средства пожаротушения;- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;- оказывать первую помощь пострадавшим.	Тесты Практические работы Устный и письменный контроль Рефераты Дифференцированный зачёт
Знать	
<ul style="list-style-type: none">- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в	Тесты Практические работы Устный и письменный контроль Рефераты

<p>условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<p>Дифференцированный зачёт</p>
---	---------------------------------

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«Балаковский промышленно – транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 13.Техническое оснащение предприятий общественного питания

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа междисциплинарного курса разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приказ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от от 22 апреля 2014г. N384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Федос /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Разработчик: Абазин Сергей Анатольевич преподаватель спец. дисциплин, первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13 Техническое оснащение предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП. 13 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» является базовой дисциплиной общепрофессионального цикла.

а. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	<p>-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания,</p> <p><i>Вариативная часть:</i> -составлять заявки на сырье,</p> <p>-подбирать поставщиков, способов доставки товаров,</p> <p>-распределять производственное сырье по складам,</p> <p>-моделировать сервировку стола, -исчислять цены на товары,</p> <p>-составлять калькуляцию свободных розничных цен на продукцию,</p> <p>-составлять меню дневного рациона;</p>	<p>-характеристики основных типов организации общественного питания;</p> <p>-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>-учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>-правила их безопасного использования;</p> <p>-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p> <p><i>Вариативная часть</i> -составление заявок на сырье,</p> <p>-количественный и качественный прием продуктов на склад,</p> <p>-организацию складского хозяйства,</p> <p>-характеристику помещений предприятий общественного питания,</p> <p>-классификацию и назначение столовой посуды и приборов,</p> <p>-ценообразование в общественном питании, -калькуляцию,</p> <p>-понятие о меню, порядке его составления и утверждения,</p> <p>-охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 13. Техническое оснащение предприятий общественного питания

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	141
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	47
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1 Организация производства предприятий общественного питания		58	
Тема 1.1. Характеристика основных организаций общественного питания	Содержание учебного материала 1 Классификации, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление схемы Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Анализ и размещение сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания	4	2
Тема 1.2. Организация снабжения	Содержание учебного материала 1 Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Практические занятия 1. Составление заявок на сырье 2. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление перечня Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Перечня поставщиков товара по предприятиям	8	2
Тема 1.3. Организация производства предприятий общественного	Содержание учебного материала 1 Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест: организация работы раздаточной; организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции; организация работы моечных, организация обслуживания производства. Состав работников. Их расстановка и	6	2

питания		распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.		
		Практические занятия 1. Планирование цехов на предприятиях общественного питания 2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	6	
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Специфика организации работы различных цехов.	4	
Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей		Содержание учебного материала	6	
	1	Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.		2
		Практические занятия 1. Моделирование сервировки столов	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление презентации Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Форма обслуживания посетителей	4	
Раздел 2 Учет и калькуляция			34	
Тема 2.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания		Содержание учебного материала	6	
	1	Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Ответственность материально-ответственных лиц.		2
		Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Материальная ответственность повара, кондитера	4	
Тема 2.2.		Содержание учебного материала	4	

Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	1	Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразовании в общественном питании. Понятие калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.		2
	Практические занятия 1. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть 2. Калькуляция свободных розничных цен 3. Составление меню дневного рациона		6	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление меню Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Меню для детского кафе 2. Меню для школьной столовой		4	
Тема 2.3. Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	Содержание учебного материала		4	
	1	Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.		2
	Практические занятия 1. Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление проекта заявки Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Заявка на сырье для столовой		4	
Раздел 3 Оборудование предприятий общественного питания			47	
Тема 3.1. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада и презентации		4	

	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Доклад и презентация на тему: «Использование передаточных механизмов в оборудовании»		
Тема 3.2. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	6	
	1 Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		2
	2 Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	3 Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	Лабораторная работа 1. Обслуживание машин для обработки овощей 2. Обслуживание машин для обработки мяса и рыбы 3. Обслуживание машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров	6	
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подбор иллюстративной информации Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Современное механическое оборудование	4		
Тема 3.3. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	8	
	1 Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.		2
	2 Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	3 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	4 Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи. 2. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения	4		
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической	3		

	литературы. Составление доклада Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Современное тепловое оборудование		
Тема 3.4. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	1 Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования		2
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.	4	
Тема 3.5. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала	4	
	1 Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.		2
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		141	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1** – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2** – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3** – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технологии продукции общественного питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

«Технологии общественного питания»:

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации

компьютеры, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

автоматизированное рабочее место преподавателя; автоматизированные рабочие места обучающихся; методические пособия по разработке технологических процессов, интерактивная доска;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

3.2.1. Основная литература

1. Ботов, М.И.

Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 464 с. Гриф: Минобрнауки РФ

2. Елхина, В.Д.

Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие для нач.проф.образования : справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с. Гриф: Минобрнауки РФ

2. Золин, В.П.

Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач.проф.образования : учеб. пособие для сред.проф. образования / В.П. Золин. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 248 с. Гриф: Минобрнауки РФ

4.Радченко, Л.А.

Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2016. – 352 с. Гриф: Минобрнауки РФ

2. Стрельцов, А.Н.

Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для нач.проф.образования : учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов.-3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 272 с. Гриф: Минобрнауки РФ

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Зайко, Г.М., Джум, Т.А.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М.Зайко, Т.А. Джум. - . : Магистр, 2011. – 557 с.

2. Кащенко, В.Ф., Кащенко Р.В.

Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017.-416 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	<i>Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.</i>
соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
создавать комфортное (нормативное) состояние среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
способы обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен</i>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«Балаковский промышленно – транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14.Организация обслуживания в общественном питании

Специальность 19.02.10Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа междисциплинарного курса разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приказ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от от 22 апреля 2014г. N384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./

«31» 08 2020 г.

Разработчик: Абазин Сергей Анатольевич преподаватель спец. дисциплин, первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

3. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 14 Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (углубленная подготовка).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина принадлежит общепрофессиональному циклу и входит и **входит в состав вариативной части ОПОП.**

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6. ПК 6.7. ПК 6.8. ПК 6.9.	- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;	-основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; -классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; -виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; -правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; -характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; -порядок предоставления различных услуг; -организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях; -требования к обслуживающему персоналу.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14. Организация обслуживания в общественном питании

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	147
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	98
в том числе:	
Практическое занятие	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	49
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Введение	Содержание учебного материала	2	2
	1 Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги общественного питания, их классификация. требования к ним.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Составление конспекта по теме: « Особенности организации обслуживания на предприятиях различных типов и классов. Тенденции современных технологий обслуживания.		
Раздел 1 Организация обслуживания		48	
Тема 1.1 Торговые помещения	Содержание учебного материала	2	2
	1 Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Составление конспекта « Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций».		
2 Подготовка сообщения « Сервиз-бар: понятие, назначение, характеристика»			
Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, столовое белье.	Содержание учебного материала	8	2
	1 Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам.		
	2 Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.		
	3 Современные требования, предъявляемые к форме, цвету и рисунку стеклянной посуды.		
	4 Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.		
	Практические занятия	8	
	1 Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Подготовка столового		

		белья.		
	2	Изучение основ обслуживания.		
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	1	Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса, керамики, стекла, столовых приборов».	4	
	2	Подготовка презентаций по теме: «Эволюция формы. Характеристика ассортимента современной посуды, приборов».	4	
	Использование активных и /или интерактивных форм проведения занятий.			
	1	Решение ситуационных задач по теме: «Столовая посуда, приборы, столовое бельё».		
	2	Подготовка презентаций в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.		
Тема 1.3 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала		4	2
	1	Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Правила оформления различных видов меню.		
	2	Карта вин: понятие. Назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.		
	Практические занятия		8	
	1	Оформление различных видов меню (по заданию).		
	2	Составление карты вин (по заданию).		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Составление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию).	2	
2	Оформление конспекта по теме: « Специальные виды меню».	2		
Тема 1.4 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала			3
	1	Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной и завершающий. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья.	6	
	2	Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда. Обед по меню заказных блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.		
	3	Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.		
	Практические занятия		8	
	1	Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена.		
	2	Порядок получения посуды, приборов и столового белья из сервизной.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Отработка приемов складывания салфеток различных форм.	1	
	2	Отработка приемов подготовки посуды и приборов.	1	

	3	Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина.	1	
	4	Подготовка презентации: «Банкетная сервировка стола».	1	
Тема 1.5 Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала		8	3
	1	Организация процесса обслуживания в зале. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин.		
	2	Поддача продукции сервиз-бара.		
	3	Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.		
	4	Расчет с посетителями: виды, формы, характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного терминала.		
	Практические занятия		8	
	1	Освоение приемов сервировки столов для завтрака, комплексного обеда, ужина.		
	2	Отработка приемов работы с подносом.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Подготовка сообщения по теме: «Правила этикета за столом».	2	
	2	Написание конспекта по теме: «Рекомендации напитков к закускам и блюдам».		
	Использование активных и /или интерактивных форм проведения занятий			
	1	Проведение занятия «Методы подачи блюд» в форме лекции- дискуссии.	2	
2	Работа студентов в микрогруппах на практических занятиях.			
Тема 1.6 Обслуживание приемов, приемов.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика.		
	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов.		
	Практические занятия		8	
	1	Сервировка столов для проведения банкет-чай, банкета-кофе.		
	2	Отработка навыков подачи холодных блюд и закусок.		
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
1	Подготовка сообщения по теме: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии».	4		
2	Написание конспекта: «Характеристика смешанных банкетов и приемов».	4		
Тема 1.7	Содержание учебного материала		8	

Специальные виды услуг и формы обслуживания	1	Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания.		
	2	Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания.		
	Практические занятия		8	
	1	Сервировка праздничных тематических столов: « Новый год», « Свадьба».		
	2	Составление меню для проведения праздничных тематических мероприятий: « Новый год», « Свадьба».		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Подготовка сообщения по теме: « Услуги по доставке кулинарной продукции в офисы, на дом».	2	
2	Подготовка сообщения по теме: « Характеристика современных видов услуг: воскресный бранч, кофе- брейк».	2		
Тема 1.8 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Содержание учебного материала		4	3
	1	Виды туризма. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов. Особенности питания туристов из разных стран. Услуги в пути следования туристов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
1	Подготовка сообщения по теме: « Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира».			
Тема 1.9 Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4	3
	1	Социальное питание: понятие, значение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях.		
	2	Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
1	Написание конспекта по темам: « Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.)», « Организация труда обслуживающего персонала».			
Экзамен				
Всего		98		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Организация производства и обслуживания в общественном питании».

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;
- учебная мебель (шкафы, барная стойка);
- учебные обеденные столы, стулья;
- столовая посуда, столовые приборы, салфетки;
- образцы сервировок столов;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплект учебно-методической документации;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Наглядные пособия:

- комплект учебных плакатов;
- нормативные документы, инструкции.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб. / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2019. – 480с.
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2019. – 201с.

3.2.2. Дополнительный источник:

1. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2018. – 110с.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;
2. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;
3. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://consultant.ru>.
4. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опросов, а также проверки индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды и наименования формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1		2
Уметь:		
организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9; ПК 6.3, ПК 6.4	устный опрос, контроль выполнения практических заданий, самостоятельной работы, решение ситуационных задач, оценка участия студентов в ролевой игре, командных соревнованиях
Знать:		
-основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	ОК 1, ОК 4; ПК 6.3, ПК 6.4	устный опрос, письменный опрос, тестирование, оценка деятельности студента в процессе обучения при подготовке сообщений
-классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;	ОК 1, ОК 6; ПК 6.3	устный опрос, тестирование, оценка практических заданий, взаимодействием в микро-группе, паре, контроль самостоятельной работы
-виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;	ОК 2, ОК 4; ПК 6.3, ПК 6.4	устный опрос, контроль выполнения практических заданий, самостоятельной работы, тестирование
-правила составления и оформления меню, карты вин;	ОК 4, ОК 5; ПК 6.1,	устный опрос, оценка итогов компьютерного тестирования, контроль выполнения практических заданий, самостоятельной работы
-характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4	устный опрос, контроль самостоятельной работы, решение ситуационных задач, контроль за взаимодействием в микро-группе, паре

-порядок предоставления различных услуг;	ОК 1, ОК 2, ОК 4; ПК 6.1	устный опрос, контроль выполнения практических заданий, самостоятельной работы, решение ситуационных задач
-организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;	ОК 1, ОК 2, ОК 9; ПК 6.1	устный опрос, контроль выполнения самостоятельной работы при подготовке сообщений, тестирование, решение ситуационных задач
-требования к обслуживающему персоналу.	ОК 1, ОК 2, ОК 9; ПК 6.1	контроль выполнения практических заданий, самостоятельной работы, участия студентов в ролевой игре, командных соревнованиях

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации проводится в соответствии со шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
89 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 88	4	хорошо
61 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 15 Калькуляция и учет

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково, 2020 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

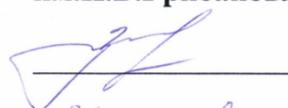
ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотухо Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Кателевич Эльвира Евгеньевна преподаватель 1 квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины **ОП. 15 Калькуляция и учет** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.02.10 Технология продукции общественного питания** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года в соответствии с рабочим учебным планом основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной общепрофессиональной дисциплины **ОП. 15 Калькуляция и учет** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы профессий 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: **19.01.17 Повар, кондитер**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина в общей структуре основной образовательной программы по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

1.3. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

должен уметь:

- Ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

должен знать:

- Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- Структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- Порядок получения продуктов из кладовой;
- Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- Порядок проведения инвентаризации;
- Порядок учёта предметов материального оснащения;
- Порядок документального оформления хозяйственных операций;
- Порядок расчёта расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- Порядок норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- Порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 123 часов,
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа,
в том числе:
практические занятия – 42 часа,
самостоятельной работы обучающегося – 41 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	82
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	42
Самостоятельная работа	41
Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1 Общая характеристика бухгалтерского учета			4	
Тема 1.1	Содержание		4	
Характеристика бухгалтерского учета	1	Введение.	2	2
		Понятия о бухучете, задачи бухгалтерского учета в общественном питании	2	
Раздел 2 Автоматизация расчётов			25	
Тема 2. 1	Содержание		4	
Вычислительная техника	2	История вычислительной техники.	2	2
		Микрокалькуляторы и их использование	2	
	Самостоятельная работа		5	
	1	Работа с опорными конспектами;	1	
	2	Подготовить презентации на тему: «История бухгалтерского учёта в древние века»	3	
	3	Подготовить презентации на тему: «История вычислительной техники».	3	
Тема 2. 2 Организация	Содержание		4	

учета в общественном питании	3	Виды материальной ответственности.	2	2
	4	Материальная ответственность: бригадная и индивидуальная, полная и ограниченная.	2	2
	Практические занятия		1	
	1	Заполнить таблицу по теме «Характеристика видов материальной ответственности»	1	
Тема 2.3 Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий	Содержание		8	
	5	Сборник рецептур блюд кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.	2	
	6	Нормы взаимозаменяемости продуктов на ПОП	2	2
	7	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий: принцип построения, основные разделы.	2	2
	8	Порядок расчета: расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых изделий при обработке овощей, рыбы, мяса, птицы.	2	3
	Практические занятия		8	
	2	Произвести расчёт: расхода сырья,	2	
	3	Произвести расчёт: выхода полуфабрикатов,	2	
	4	Произвести расчёт: готовых изделий при обработке овощей, рыбы, мяса	2	
	5	Определить норму взаимозаменяемости продуктов.	2	
Раздел 3 Ценообразование и калькуляция в предприятиях				

общественного питания			
Тема 3.1 Ценообразование в общественном питании. Составление калькуляции	Содержание		13
	9	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании.	1 2
	10	Расчет количества сырья по нормативам.	1 3
	11	Составление калькуляции. Оформление калькуляционных карточек	1 3
	12	Калькуляция блюд из овощей и гарниров,	1 3
	13	Калькуляция первых блюд.	1 3
	14	Калькуляция холодных блюд и закусок.	1 3
	15	Калькуляция рыбных блюд.	1 3
	16	Калькуляция мясных блюд.	1 3
	17	Калькуляция блюд из птицы.	1 3
	18	Калькуляция сладких блюд.	1 3
	19	Калькуляция холодных и горячих напитков.	1 3
	20	Калькуляция кондитерских изделий из дрожжевого теста.	1 3
	21	Калькуляция печенья, кексов, рулетов, пирожных, тортов.	1 3
	Практические занятия		18
	6	Калькуляция блюд из овощей и гарниров, оформление калькуляционных карточек.	2
	7	Калькуляция первых блюд, оформление калькуляционных карточек.	2

	8	Калькуляция холодных блюд и закусок, оформление калькуляционных карточек.	2	
	9	Калькуляция рыбных блюд, оформление калькуляционных карточек.	2	
	10	Калькуляция мясных блюд и блюд из птицы, оформление калькуляционных карточек.	2	
	11	Калькуляция сладких блюд, оформление калькуляционных карточек.	2	
	12	Калькуляция холодных и горячих напитков, оформление калькуляционных карточек.	2	
	13	Калькуляция кондитерских изделий из дрожжевого теста, оформление калькуляционных карточек.	2	
	14	Калькуляция печенья, кексов, рулетов, пирожных, тортов, оформление калькуляционных карточек.	2	
	Самостоятельная работа		4	
	3	Подготовка реферата на тему: «Ценообразование на предприятии общественного питания»	4	
Раздел 4 Учет сырья и готовой продукции на производстве				
Тема		Содержание	11	
4.1 Документальное оформление и учет		22 План-меню. Порядок составления меню.	2	
		23 Расчетные ведомости. Порядок составления.	1	
		24 Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Требование-накладная.	2	

25	Учет реализации и отпуска готовой продукции.	1	
26	Дневной заборный лист.	1	
27	Списание испорченной продукции и готовых изделий.Акт о бое, порче, ломе.	1	
28	Отчетность по продуктам, товарам и таре материально-ответственных лиц.	1	
29	Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.Наряд-заказ.	1	
30	Инвентаризация.Правила и порядок проведения.	1	
Практические занятия		16	
15	Составление плана-меню	2	
16	Заполнение расчетной ведомости	3	
17	Заполнение требования – накладной	2	
18	Заполнение дневного заборного листа	2	
19	Заполнение акта о бое, порче, ломе	2	
20	Заполнение товарного отчета	3	
21	Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.	2	
Самостоятельная работа		30	
	Подготовить реферат на тему: «Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров в предприятиях общественного питания»	3	
	Составить план-меню столовой детского сада	3	

	Составить план-меню школьной столовой	3	
	Составить план-меню столовой колледжа	3	
	Составить план-меню бара	2	
	Составить план-меню кафе	3	
	Составить план-меню ресторана	3	
	Составить план-требованиестоловой детского сада	2	
	Составить план-требованиешкольной столовой	2	
	Составить план-требованиестоловой колледжа	2	
	Составить план-требованиебара	2	
	Составить план-требованиересторана	2	
	Дифференцированный зачёт	1	
	Всего	123	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по экономическим дисциплинам;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине «Охрана труда»
- сканер;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб Пособия

Допущено Минобразованием России .- 5-е изд., 20019 – 160с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учебное

пособие: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2019 – 144с.

3. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие.- 2016.- 384 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост.А.В Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательство “Дело и Сервис”, 2016-10116

5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. - Хлебформ., 2016 - 720с

Электронные ресурсы:

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП. 15 «Основы калькуляции и учета в общественном питании», осуществляется

преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения: (Освоенные умения, Усвоенные знания)	Освоенные показатели оценки результата
Умения:	
- Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	- Правильность проведения составления и правильность проведения расчётов необходимого количества сырья и продуктов в соответствии с определённой технологией.
- Составлять технологическую карту блюд и кулинарных изделий.	- Самостоятельно, опираясь на предлагаемый алгоритм действий составлять технологические карты в соответствии с условием задания.
- Оформлять документы на отпуск готовых блюд и изделий, - Составлять товарный отчёт за день.	- Выполнение действий по оформлению документов самостоятельно и по предлагаемому образцу.
- Выполнять калькуляцию блюд, - Рассчитывать учётные и продажные цены на готовые блюда и изделия, передаваемые в реализацию.	- Осуществлять действия по расчёту учётных и продажных цен на готовые изделия, которые предлагаются на реализацию.
- Оформлять документы по результатам инвентаризации.	- Выполнение действий по оформлению документов по результатам инвентаризации самостоятельно и по предлагаемому образцу.
- Планировать меню.	- Выполнение действий по планированию меню.

- Проводить расчёты с потребителями с использованием различных форм оплаты: наличный и безналичный расчёт.	- Проведение расчётов с использованием различных форм оплаты: наличный и безналичный расчёт.
Знания:	
- Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, - Новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, - Документы и документацию, её оформление и использование в учёте.	- Распознавание и указание целей, задач, сущности бухгалтерского учёта, - Новых законодательных и нормативных документов и документации, используемые в организациях учёта, - Документов и документации, её оформление и использование в учёте.
- Структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, - Структуру и назначение Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, - Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и изделий, - Порядок ценообразования и калькуляции мучных кондитерских изделий.	- Перечисление и приведение описания Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, - Перечисление и приведение описания Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, - Указание порядка ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и изделий, - Указание порядка ценообразования и калькуляции мучных кондитерских изделий.
- Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе.	- Указание порядка расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе.
- Порядок получения продуктов из кладовой.	- Указание порядка получения продуктов из кладовой.
- Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий.	- Указание порядка документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий.
- Порядок проведения инвентаризации.	- Указание порядка проведения инвентаризации.

- Порядок учёта предметов материального оснащения.	- Указание порядка учёта предметов материального оснащения.
- Виды нормативно – технологической документации.	- Перечисление видов нормативно – технологической документации.
- Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	- Изложение нормативно – правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.
- Правила и технологии расчётов с потребителями.	- Изложение правил и демонстрация владение технологией расчётов с потребителями.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 16 РИСОВНИЕ И ЛЕПКА**

по специальности
«Технология продукции общественного питания»
основной образовательной программы
среднего профессионального образования

Балаково 2020 год

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014)

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Руководитель ПЦК / Ю.Н. /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТ
им.Н.В.Грибанова»

 /Золотуха Ю.А./
«31» 08 2020 г.

Составитель(и) (автор): Организация разработки: ГАПОУ СО «Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

Разработчик: Кателевич Эльвира Евгеньевна
преподаватель 1 квалификационной категории ГАПОУ
СО «Балаковского промышленно-транспортного
техникума им. Н.В. Грибанова»

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины **ОП. 16 Рисование и лепка** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года в соответствии с рабочим учебным планом основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной общепрофессиональной дисциплины **ОП. 16 Рисование и лепка** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы профессий 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: **19.01.17 Повар, кондитер**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина в общей структуре основной образовательной программы по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** и имеет связь с ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий ПМ05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1.3. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Рисование и лепка» - развитие творческих способностей будущих поваров и кондитеров.

Задачи дисциплины «Рисование и лепка» - формирование знаний и умений обучающихся в области основ рисунка и лепки с целью решения задач профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины «Рисование и лепка» обучающийся должен уметь:

- выполнять геометрические построения в рисунке;
- выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;
- выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;
- выполнять элементы лепки;
- выполнять макет торта.

В результате освоения учебной дисциплины «Рисование и лепка» обучающийся должен знать:

- технику рисунка и основы композиции;
- геометрические композиции в рисунке;
- цветовую гармонию;
- основы лепки.

Учащиеся получают представление о методах стилизации при выполнении лепных изображений, учатся применять на практике инструменты и материалы для лепки.

Дисциплина «Рисование и лепка» тесно взаимосвязана с другими дисциплинами профессионального и специального циклов. Она играет большую роль в развитии творческих способностей обучающихся, стимулировании профессионального и личностного роста.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01 - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

2.1. Объем учебной дисциплины «Рисование и лепка» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
Самостоятельная работа	18
Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1.	Рисунок	34	
Тема 1.1 «Основы рисунка»	Содержание учебного материала: Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения.		
	Теоретическое занятие «Основы рисунка»	2	ОК 01 ОК 02
Тема 1.2 «Геометрические композиции в рисунке»	Содержание учебного материала: Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия и асимметрия; ритм; контрасты и нюансы; масштаб; гармония. Понятие перспективы и пропорций. Использование геометрических построений в композиции рисунка. Композиция геометрических фигур. Композиция орнамента.		
	Практические работы: 1. Построение геометрических фигур 2. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы. 3. Геометрические построения орнаментов по образцу. 4. Геометрические построения орнаментов по воображению	8	ОК 01 ОК 02
Тема 1.3 «Цвет в композиции рисунка»	Содержание учебного материала: Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты. Техника работы акварелью и гуашью.		
	Теоретическое занятие: Цвет в композиции	2	ОК 01 ОК 02
	Практические работы: 1. Упражнения в технике акварели.	4	ОК 01 ОК 02

	2. Упражнения в технике гуаши.		
Тема 1.4. «Рисование с натуры»	Содержание учебного материала: Понятие о рисунке с натуры и натюрморте. Понятие о правилах перспективы, композиции, пропорций. Линейный и светотеневой рисунок, их роль в натурном рисовании.		
	Теоретическое занятие «Правила, приемы и техника рисования с натуры»	2	ОК 01 ОК 02
	Практические работы: 1. Рисование объемных предметов геометрической формы 2. Зарисовки овощей, фруктов, растений, чучел животных и птиц. 3. Рисование натюрморта из бытовых предметов. 4. Рисование натюрморта из овощей, фруктов и растений.	8	ОК 01 ОК 02
Тема 1.5. «Рисунок пирожных и тортов»	Содержание учебного материала: Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм.		
	Практические работы: 1. Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы. 2. Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы.	4	ОК 01 ОК 02 ПК 2.6. ПК 2.8.
	Самостоятельная работа: Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия и асимметрия; ритм; контрасты и нюансы; масштаб; гармония. Понятие перспективы и пропорций. Использование геометрических построений в композиции рисунка. Композиция геометрических фигур. Композиция орнамента. Рисование палитры цвета. Рисование пирожных и тортов различной формы.	18	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8.
Тема 1.6. «Композиция тортов»	Содержание учебного материала: Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция пирожных и тортов различных форм.		
	Практические работы: 1. Разработка композиции торта прямоугольной формы. 2. Разработка композиции торта круглой или фигурной формы.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6.

			ПК 2.8.
Раздел 2	Лепка	14	
Тема 2.1. «Основы лепки»	Содержание учебного материала: Язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки.		
	Теоретическое занятие «Скульптура и лепка»	2	ОК 01 ОК 02
	Практические работы: 1. Лепка цветов, овощей, фруктов, животных, птиц. 2. Лепка элементов рельефного растительного орнамента. 3. Лепка рельефного растительного орнамента.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Тема 2.2 «Изготовление макетов тортов»	Содержание учебного материала: Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы.	-	
	Практические работы: 1. Изготовление элементов пластики и декора к макету торта 2. Изготовление макета торта по эскизу (выполненному ранее)	2 4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8.
	Зачет	2	
Зачет (дифференцированный)	Зачетная работа: Макет торта	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8.
	Всего:	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предусматривает использование учебного кабинета «Специальный рисунок».

Оборудование учебного кабинета:

1. Учебная доска.
2. Рабочие столы для учащихся.
3. Подставки для лепки.
4. Рабочий стол для педагога.
5. Рабочие шкафы для хранения методического обеспечения и принадлежностей для обучающихся.
6. Методические стенды.
7. Уголок техники безопасности.
8. Подсобное помещение.

Методическое обеспечение и технические средства обучения:

1. Учебно-программная документация.
2. Методические таблицы по всем темам программы.
3. Учебник для поваров-кондитеров «Рисование и лепка».
4. Книги по методике рисунка.
5. Методические пособия по рисованию.
6. Дидактический материал по всем лабораторно-практическим работам программы.
7. Методические таблицы по рисованию.
8. Графические работы педагога и учащихся.
9. Фотоальбомы и демонстрационные книги по искусству повара и кондитера.
10. Макеты геометрических фигур.
11. Муляжи овощей и фруктов.
12. Предметы быта для натюрморта.
13. Принадлежности для рисования (бумага, карандаши, акварель).

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

по дисциплине «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература основная:

- Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2017
- Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2016

Литература дополнительная:

- Шорохов Е.В. Композиция., М., Просвещение , 1986.
- Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 1996.
- Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 1996.
- Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 1996.
- Дейнека А. Учись рисовать. М., Академия, 1961.
- Тихонов С. и др. Рисунок. М., 1983.
- Волков Н.Н. Геометрия и композиция картины., 1985.
- Ростовцев Н.Н. Академический рисунок., Академия, 1984
- Костерин Н.П. Учебное рисование. М., Просвещение, 1984.
- Ростовцев Н.Н. и др. Рисунок. Живопись. Композиция. М., Просвещение, 1989.
- Кузин В.С. Изобразительное искусство и методика его преподавания. М., Просвещение, 1984.

Интернет-ресурсы:

<http://nacherchy.ru/>; <http://www.cherch.ru/>; <http://cherchenye.ru/>; <http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, выполнения обучающимися самостоятельных заданий. Оценка промежуточной аттестации выставляется по накопительной системе с учетом оценки за дифференцированный зачет.

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	Критерии оценки (характеристики демонстрируемых знаний, умений)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Знание</i> технических приемов рисунка.</p> <p><i>Знание</i> основ композиции и цветоведения.</p> <p><i>Знание</i> геометрических композиций в рисунке.</p> <p><i>Знание</i> основ лепки.</p> <p><i>Знание</i> практического применения умений по рисованию и лепке.</p> <p><i>Умение</i> выполнять геометрические построения в рисунке.</p> <p><i>Умение</i> рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.</p> <p><i>Умение</i> выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.</p> <p><i>Умение</i> выполнять элементы лепки.</p> <p><i>Умение</i> выполнять макет торта.</p>	<p>- способность использования художественных материалов;</p> <p>- способность применения основных средств художественной выразительности;</p> <p>- способность различать и применять особенности цветовой гармонии;</p> <p>- способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;</p> <p>- развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции;</p> <p>- способность к самостоятельной творческой деятельности.</p>	<p>Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предварительный контроль (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы; - текущий контроль знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия; - тематический контроль (выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия тестирование; самостоятельные графические работы; <p>-промежуточная аттестация (осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма –</p>

		дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 15907697731225437733171220106122902855701791362

Владелец Поперечнев Дмитрий Николаевич

Действителен с 17.07.2023 по 16.07.2024