

ПК.5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические задания	12
контрольные работы (включая дифференцированный зачет)	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические задания, контрольные работы	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	5
Раздел 1 Микробиология		20		
Тема 1.1. Классификация, морфология, физиология, генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала	9		
	1 Понятие о микроорганизмах. Классификация, систематика, физиология и морфология основных групп микроорганизмов. Генетика микроорганизмов	2	1	ПК1.1-ПК2.4
	2 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Температура, влажность, повышенная концентрация веществ, действие ингибиторов и фитонцидов. Способы сохранения пищевых продуктов. Стерилизация. Консервирование. Выявление возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве (С использованием ИТ)	1	1	ПК1.1-ПК2.4
	3 Распространение микроорганизмов в окружающей среде Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека	1	1	ПК1.1-ПК2.4
	4 Микрофлора основных пищевых продуктов. Мясопродукты, рыба, баночные консервы, молочные продукты, яичные продукты, сыпучие продукты, овощи и фрукты, зерновые продукты. (С использованием ИТ)	2	2	ПК3.1-ПК3.2
	Практические задания			
	1 Устройство и принципы работы микроскопа.	1		
	2 Изучение морфологии микроорганизмов под микроскопом	1		
	3 Решение ситуационных задач «Определение патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»	1		
Тема 1.2. Пищевые и социально значимые заболевания	Содержание учебного материала	11		
	1 Понятие о патогенности Патогенные микроорганизмы. Иммуитет. Виды иммунитета. Бактерионосительство. Источник инфекции. Пути передачи. Факторы	2	1	ПК1.1-ПК5.5

		передачи			
	2	Пищевые инфекции Классификация, признаки, меры предупреждения пищевых инфекций. Первичное и вторичное загрязнение продуктов.	2	2	ПК1.1- ПК5.5
	3	Пищевые отравления. Классификация, признаки, меры предупреждения.	2	2	ПК1.1- ПК5.5
	4	Глистные заболевания. Признаки, меры предупреждения	1	2	ПК1.1- ПК5.5
	5	Инфекционные социально значимые заболевания. Заболевания, передающиеся воздушно-капельным путем и при укусах животных Классификация, признаки, меры профилактики	2	2	ПК1.1- ПК5.5
	Практические задания				
	1	Решение ситуационных задач «Расследование пищевых отравлений»	1		
	Контрольные работы				
	1	Пищевые инфекции и отравления	1		
Раздел 2 Физиология питания			23		
Тема 2. 1. Общая характеристика пищевых веществ	Содержание учебного материала		9		
	1	Понятие о физиологии питания. Роль пищи в организме человека Общие понятия о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания. Пищевые вещества, или нутриенты: микронутриенты, макронутриенты.	1	1	ПК1.1- ПК5.5
	2	Вода. Минеральные вещества Функции воды в организме. Потребность в воде: избыток и недостаток жидкости. Истинная и ложная жажда. Классификация и функции минеральных веществ. Эндемии – заболевания, связанные с недостаточностью микроэлементов	1	1	ПК1.1- ПК5.5
	Практические задания				
	1	Изучение физиологического значения и пищевых источников основных минеральных веществ. Решение ситуационных задач	1		ПК1.1- ПК5.5
	3	Витамины в питании человека.	1	1	ПК1.1-

		История открытия витаминов. Классификация витаминов. Основные физиологические свойства и источники витаминов. Авитаминоз, гиповитаминоз, гипервитаминоз. Витаминизация продуктов питания на предприятиях-производителях и предприятиях общественного питания			ПК5.5
	4	Жиры в питании человека. Липиды – жиры и жироподобные вещества. Функции липидов в организме. Строение и классификация жиров пищи. Жирные кислоты, входящие в состав пищевых жиров. Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Причины порчи жиров	1	1	ПК1.1- ПК5.5
	5	Углеводы в питании человека. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Потребность в углеводах. Физиологические свойства и функции пищевых волокон	1	1	
	6	Белки в питании человека. Строение и аминокислотный состав белков. Классификация аминокислот. Структуры белка. Пищевая ценность белка. Азотистый баланс. Белково-калорийная недостаточность. Содержание белка в пище, удовлетворение потребности в белке	1	1	
	Практические задания				
	1	Решение задач на расчет аминокислотного сгора и повышение пищевой ценности продуктов	1		
	Контрольные работы				
	1	«Химический состав пищевых продуктов»	1		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		7		
Физиология пищеварения и энергетическая ценность пищи	1	Строение и функции пищеварительной системы человека Характеристика процесса пищеварения в разных отделах пищеварительной системы. Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения. Всасывание и усвоение пищевых веществ. Факторы, влияющие на процесс усвоения пищи	1	1	
	2	Основные процессы обмена веществ в организме. Обмен веществ (метаболизм). Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования обмена в организме.	1	1	

	3	Пищевая ценность продуктов питания Основные группы пищевых продуктов: молочные продукты, мясные продукты, рыбпродукты, яйца, продукты из зерна, овощи и фрукты, жиры, масла, сахар и сладости. Функциональные продукты. Генетически модифицированные источники пищи. Пробиотики и пребиотики	2	2	
	4	Суточный расход энергии человека. Понятие об основном обмене. Расчет ВОО. Понятие КФА. Суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	2	
	5	Калорийность пищевых продуктов Калорийность (энергетическая ценность) пищи. Правила расчетов калорийности продуктов и блюд	1	2	
	Практические задания				
	1	Осуществление расчетов теоретической и практической ценности продуктов и блюд	1		
Тема 2.3. Рациональное питание	Содержание учебного материала		7		
	1	Понятие рационального сбалансированного питания Научное обоснование рекомендаций по питанию. Нормы и принципы сбалансированного питания.	1	2	
	2	Особенности питания в ранние периоды жизни и в пожилом возрасте Питание детей и подростков. Особенности физиологии ребенка. Физиология лиц старшего и пожилого возраста	1	1	
	3	Понятие о лечебном и профилактическом питании. Лечебное и профилактическое питание. Причины появления модных диет. Характеристика диет с точки зрения рационального питания.	1	1	
	4	Методика составления рационов питания Правила составления меню для различных групп населения	2	2	
	Практические задания				
	1	Составление рациона питания с учетом физиологических норм для групп взрослого населения	1		

	2	Составление рациона диетического питания и расчет энергетической ценности блюд	1		
Раздел 3. Основы санитарии и гигиены			21		
Тема 3.1. Основные сведения о гигиене труда. Личная гигиена	Содержание учебного материала		3		
	1	Понятие о гигиене труда. Гигиена работников на производстве. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения травматизма.	1	2	
	2	Медицинские обследования, их цели и виды. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки	1	2	
	Практические задания				
	1	Порядок проведение осмотров, правила прохождения медицинских обследований и оформления санитарной книжки	1		
Тема 3.2. Устройство и содержание предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4		
	1	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания. Требования к территории, зданию, планировке, отделке помещений	1	2	ОК7, ПК1.1
	2	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Классификация моющих средств. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Правила применения, условия хранения моющих средств	1	2	ОК7, ПК1.1
	3	Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Санитарные требования к посуде, оборудованию, инвентарю и таре для продуктов	1	2	ОК7, ПК1.1
	Практические задания				
	1	Правила приготовления и использования растворов моющих и дезинфицирующих средств. Правила обработки оборудования и инвентаря на производстве	1		
Тема 3.3.	Содержание учебного материала		4		

Транспортировка, прием и хранение пищевых продуктов и пищевого сырья	1	Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Требования к транспортному средству, перевозочной таре, условиям и срокам перевозки. Требования к лицам, сопровождающим груз	1	2	ОК7, ПК1.1
	2	Санитарные требования к приёму пищевых продуктов. Требования к приему продуктов и сырья, складским помещениям для хранения пищевых продуктов и сырья	1	2	ОК7, ПК1.1
	3	Санитарные требования к хранению сырья и пищевых продуктов Условия и сроки хранения пищевых продуктов и сырья. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты. Классификация, режимы хранения	2	2	ОК7, ПК1.1
Тема 3.4. Приготовление и реализация продукции, обслуживание посетителей	Содержание учебного материала		7		
	1	Санитарные требования к кулинарной механической обработке пищевых продуктов Дефростация мяса и рыбы, обработка солёного мяса и рыбы, обработка овощей и фруктов, молочных продуктов, яичных продуктов, сыпучих продуктов	1	2	ОК7, ПК1.1
	2	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке Варка, жарение, жарение во фритюре, приготовление блюд на мангале	1	2	ОК7, ПК1.1
	3	Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся блюд и мучных кондитерских кремовых изделий Приготовление холодных, мясных, сладких блюд. Приготовление, транспортировка и отпуск кондитерских изделий	1	2	ОК7, ПК1.1
	Практические задания				
	1	Решение ситуационных задач по правилам проведения кулинарной обработки и приготовления скоропортящихся блюд	1		
	4	Санитарные требования к реализации продукции и обслуживанию посетителей Санитарные требования оценке качества готовой продукции. Санитарные требования к пищевым добавкам и продуктам, содержащим ГМО. Санитарные требования к работе персонала при отпуске блюд и кулинарных изделий	2	2	ОК7, ПК1.1
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	4			

Правовая база санитарных требований	1	Требования к организации производственного контроля. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства Виды ответственности работников предприятий общественного питания. Санитарное законодательство Российской Федерации. Санитарные законы РФ №52-ФЗ, №2 ФЗ	1	2	ОК 09
	2	Оценка санитарного состояния предприятия. Особенности санитарно-гигиенического контроля пищевого производства	1	2	
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся (30);
- рабочее место преподавателя;
- комплект документов для изучения;
- комплект заданий для тестирования и контрольных работ;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф. образования/З.П. Матюхина.-3-е изд.,испр.и допол.-М.:Издательский центр «Академия», 2019.-256с.. 2009

Дополнительные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 144 с.
2. Электронный образовательный ресурс «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» М.: Академия, 2014

Информационно-аналитическое издание:

1. Краткий теоретический курс по дисциплине «Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии» [Электронный ресурс] <http://www.collegemicrob.narod.ru/microbiology/index.html>
2. Гигиена и санитария. [Электронный ресурс] <http://www.medlit.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - использовать лабораторное оборудование - определять основные группы микроорганизмов - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических норм приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков - обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств, - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов - рассчитывать энергетическую ценность блюд - составлять рационы питания для различных категорий потребителей в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные термины микробиологии - основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию - генетическую и химическую структуру наследственности и формы изменчивости микроорганизмов - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе - характеристики микрофлоры почв, воды, воздуха - микробиологию основных пищевых продуктов - основные пищевые инфекции и пищевые отравления - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции - правила личной гигиены работников организации 	<ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • фронтальный письменный опрос • оценка результатов выполнения практических заданий • оценка результатов выполнения контрольных работ • оценка результатов выполнения дифференцированного зачета

<p>питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения, правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации - пищевые вещества и их значение для человека - схему микробиологического контроля - суточную норму потребности человека в питательных веществах - основные процессы обмена веществ в организме - суточный расход энергии - состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания, - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет - методику составления рационов питания 	
---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

При проведении итоговой аттестации в форме зачёта по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
_____ Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)/ требований регионального рынка труда по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчик: Архипова Татьяна Валерьевна – преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

© Архипова Татьяна Валерьевна – преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью рабочей программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в ПССЗ/ПКРС: является *общепрофессиональной дисциплиной* и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Промежуточная аттестация – 8 часов (из них 2 часа консультации)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лекционные занятия	44
практические занятия	
контрольные работы	
повторительно-обобщающее занятие	
дифференцированный зачет	6
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
работа с конспектом лекций	2
подбор и анализ информации в материалах Интернет-ресурсов, учебной литературы.	2
подготовка реферата	2
подготовка сообщения	2
составление кроссворда	2
решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	
Раздел 1 Механическое оборудование			1
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	1
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	4	2
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	4	2
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	2

Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	1	2
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	2	2
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	2
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
Раздел 2.	Тепловое оборудование		2
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	4	3
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	

Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	1
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	1	1
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
Тема 2.7. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	1	2
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1	
Раздел 3	Холодильное оборудование		
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	1	
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	2	2
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 3.4. Ледогенераторы	Содержание учебного материала	1	1
	Ледогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	1	1

Классификация организаций питания	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	1	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	2	
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	1	
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	
Консультация		2	
Экзамен		6	
Всего:		64	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		12	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

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

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

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

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования

<p>правила охраны труда в организациях питания</p>		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица). Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ ТКСиТ
Протокол № 1 30 августа 2020г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.015 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1552).

Организация - разработчик: ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»

Разработчики: Малькова Татьяна Юрьевна – преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

©Малькова Т.Ю., преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке с учетом профиля по специальности/профессии.

1.2. Место дисциплины в ПССЗ: является общепрофессиональной дисциплиной и входит в социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
 консультации обучающегося – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекционные занятия	63
лабораторные работы	2
контрольные работы	3
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с конспектом лекций	8
подбор и анализ информации в материалах Интернет-ресурсов, учебной литературы.	6
подготовка реферата	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	2	
Раздел 1 Классификация продовольственных товаров, товароведная характеристика сырья.		46	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	1	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки.	2	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки	2	
	3. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: муки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	2	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	2	

	3.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки	2	
	4.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки.	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	3.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса.	2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов.	2	
	3.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов.	2	
	4.	Органолептическая оценка мяса и мясопродуктов.	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных	2	

продуктов, пищевых жиров.		продуктов.			
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров.		4	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	Содержание учебного материала			3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских товаров.		2	
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение вкусовых товаров.		1	
	Контрольные работы			1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	№1. Основные группы продовольственных товаров.		1	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Написание рефератов. 3. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание презентаций. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.1. Факторы, формирующие и влияющие на продукты. Рациональные режимы и способы хранения. 1.2. Хранения пищевых продуктов. Естественная убыль, списание товарных потерь. 1.3. Ассортимент, качество и хранение продовольственных товаров. (по темам). 2.1. Классификация свежих плодов и ягод. Градация качества. 2.2. Продукты переработки мясных продуктов. 2.3. Продукты переработки молочных продуктов. 2.5. Продукты переработки зерна. 3.1. Шоколад. Пищевая ценность, Градация качества, требования к качеству.				10	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				46	
Тема 2.1	Содержание учебного материала			12	ОК 1-7, 9, 10,

Организация продовольственного и материально-технического снабжения.	1.	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2.	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	3.	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	
	4.	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	
	5.	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	6.	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
1.	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2		
2.	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.	2		
	3.	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		10	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
1.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2		
2.	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.	2		
	3.	Рациональное размещение продовольственных товаров и продуктов.	2	

	4.	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	2	
	5.	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	3	
	2.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	3	
	Лабораторные работы		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	№1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	1	
	2.	№2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	1	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.	2	
	2.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.	3	
	3.	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.	2	
	4.	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	3	
	5.	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	
	Контрольные работы		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.	№2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания.	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.			10	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем).				
2. Написание рефератов.				
3. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание презентаций.				

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.1. Виды продовольственного снабжения; 1.2. Организация складского и тарного хозяйства; 1.3. Условия хранения продовольственных товаров; 2.1. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров; 1.1. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве; 1.2. Учёт движения готовых изделий на производстве; 2.1. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; 2.2. Контроль расхода продуктов на производстве.		
Экзамен:	6	
Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение пищевых продуктов»; читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся(25);
- рабочее место преподавателя(1);
- комплект учебно – наглядных пособий(1);
- комплект электронных пособий «Товароведение пищевых

продуктов»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и Мультимедиа проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места по количеству обучающихся;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО – М: «Академия», 2014
2. Панова Л. Организация производства на ПОП в экзаменационных вопросах и ответах. М: Дашков и К, 2009
3. Зайко Г. Организация производства и обслуживание на ПОП, учебное пособие. М: Магистр, 2011г.
4. Куликова Н. Основы товароведения- учебное пособие для СПО- М: Альфа М, 2015

Информационно-аналитическое электронное издание:

Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

Дополнительные источники:

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения текущего контроля - практических занятий и лабораторных работ, фронтальных и индивидуальных опросов, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; • общих требований к качеству сырья и продуктов; • условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; • методов контроля качества продуктов при хранении; • способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; • видов снабжения; • видов складских помещений и требования к ним; • периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; • методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; • программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>

<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; • методов контроля возможных хищений запасов на производстве; • правил оценки состояния запасов на производстве; • процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; • правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; • видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять наличие запасов и расход продуктов; • оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; • проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; • принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; • оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) требований регионального рынка труда и учебных пособий Праслова Анастасия Игоревна по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Праслова Анастасия Игоревна – преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

© Праслова Анастасия Игоревна – преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.03.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в ППССЗ/ППКРС: является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и
- анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаря

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации
- **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекционные занятия	68
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с конспектом лекций	3
подбор и анализ информации в материалах Интернет-ресурсов, учебной литературы.	3

подготовка реферата	4
подготовка сообщения	4
составление кроссворда	3
решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	3
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 43.03.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		26	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	6	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	3	1
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	3	1
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	9	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	3	1
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	6	1
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	9	

Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	3	1
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2	1
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	1
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	1
	Самостоятельная работа. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	4	2
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	2	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2	1
	Самостоятельная работа. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	4	2
Раздел 2. Основы менеджмента		18	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	8	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные	3	1

Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2	1
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	3	1
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	4	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	1
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2	1
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	6	
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2	1
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость	2	1

	руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	4	2
Раздел 3. Основы маркетинга.		24	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	16	
	Характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	4	1
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	4	1
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	4	1
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	4	1
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	8	

Маркетинговые исследования в общественном питании	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	4	1
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	4	1
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	6	
Консультация		2	
Экзамен		6	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «*наименование*», (*при наличии*: лаборатории «*наименование*», мастерских «*наименование*») (*согласно ФГОС*).

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.- 176с.

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :
2. Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
3. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система

3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания 		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

«Тверской колледж сервиса и туризма»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

для

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»

Разработчик:

Демичева Татьяна Владимировна, преподаватель информатики и спецдисциплин.

©ГБПОУ «ТКСиТ»

©Демичева Татьяна Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: является общепрофессиональной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1- 6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК11	<ul style="list-style-type: none">• пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;• обрабатывать текстовую и табличную информацию;• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	<ul style="list-style-type: none">• основные понятия автоматизированной обработки информации;• общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;• базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;• методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;• – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

	<ul style="list-style-type: none">• обеспечивать информационную безопасность;• применять антивирусные средства защиты информации;• осуществлять поиск необходимой информации	
--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **76** часов;
внеаудиторной самостоятельная работа обучающегося – **20** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лекционные занятия	74
практические занятия	20
дифференцированный зачет	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося	Объем часов	Осваемые элементы компетенций
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		12	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала 1. . Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2 2	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала 1 Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. 2 . Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	4 2 2	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала 1 Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем Практическое занятие 1 Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	6 2 4 4	ОК 1-7, 9,10
Внеаудиторная самостоятельная работа 1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.1 Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации. 1.2 Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.			

<p>Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p>		58	
<p>Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов 2. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. <p>Практическое занятие</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа 	12	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
<p>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например:Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop) <p>Практическое занятие</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ 	12	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
<p>Тема 2.3 Компьютерные презентации</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение Т <p>Практическое занятие</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.. 	10	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
<p>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и 	10	ОК 1-7, 9,10

профессиональной деятельности		разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. Б		
	2	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. Т		
	Практическое занятие		8	
	1.	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета С		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		14	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	1	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Практическое занятие		12	
	1	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания)		
Внеаудиторная самостоятельная работа				
1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме:				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
2.1. Настольные издательские системы				
2.2. Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ				
2.3. Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд»				
2.4. сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности				
2.5. изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач				
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			24	
	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, 9,10

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	1.	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		ПК 6.1-6.3
	2	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов.		
	3	Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.		
	Практическое занятие		10	
	1.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	1.	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно- ПК 6.1-6.3 технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация без- 413 безопасности опасной работы с компьютерной техникой.		
	Практические занятия		10	
	1.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
Внеаудиторная самостоятельная работа				
1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме:				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
3.1 Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.				
3.2. Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов.				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
			Всего	96

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

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

доской учебной,
рабочим местом преподавателя,
столами, стульями (по числу обучающихся),
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.;
техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);
персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет,
специализированным программным обеспечением,
мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256

Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/pbaa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с. 415

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

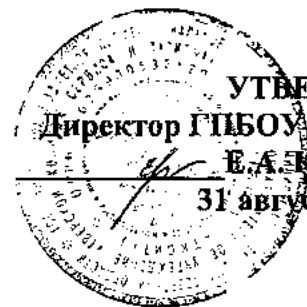
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах ; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p> <p>знать:</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Гиголова Мария Оганесовна, преподаватель специальных дисциплин

© ГБПОУ ТКСиТ

© Гиголова М.О.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10	<ul style="list-style-type: none">-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	<ul style="list-style-type: none">-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников в области охраны труда;-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	8
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, ОК 9,10
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	1	
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		11	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	2	
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	1	
	Тематика практических работ	2	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10

Обеспечение охраны труда	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Гостгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсаниинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1	
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	1	
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	1	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		8	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

факторы	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	1	
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		10	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10

Электробезопасность	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.	1	
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Пожарная безопасность	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	1	
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.	1	

	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	1	
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Требования безопасности к производственному оборудованию	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	1	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Э.А. Арустамов – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 160с.;
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016.–320с.;
3. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2017.– 160с.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»;
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»;
4. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;

5. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000;
6. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.;
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.).

Электронные издания:

1. Иванов А.А. Открытый урок Электробезопасность на предприятии общественного питания. 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный;
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>;
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>;
4. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>;
5. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>;
6. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>;
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа;
8. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль.</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене.</p>

выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.		
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

для
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Горячева Светлана Вадимовна, преподаватель

©ГБПОУ «ТКСиТ»

© Горячева Светлана Вадимовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

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

Содержание программы «Безопасность жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

– повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

– снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

– формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

– обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

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 серьёзной угрозе национальной безопасности России.

– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в 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;

– организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на неё в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений воинских подразделений) в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и	Актуальный, Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

	задачи.	эффективно	и/или
1	2	3	4
	<p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p>	<p>Определять задачи поиск информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	Интерпретация полученной		
1	2	3	4
	информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6 Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей профессии Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения

общечеловеческих ценностей.			профессиональной деятельности
ОК7	Соблюдение правил	Соблюдать нормы	Правила
1	2	3	4
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	экологической безопасности. Определять направления направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; Средства профилактики перенапряжения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10 Пользоваться профессиональной	Применение в профессиональной деятельности	Понимать общий смысл четко произнесенных	Правила построения простых и сложных предложений на

документацией на государственном и иностранном языке.	инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	профессиональные темы Основные общеупотребительные
1	2	3	4
	на профессиональные темы	понимать тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Уметь	Знать
<ul style="list-style-type: none"> • организовывать и проводить мероприятия по защите 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 	<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 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;

<p>определять среди них родственные полученной специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • способы защиты населения от оружия массового поражения; • меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; • организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; • основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; • область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; • порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
--	---

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68 часов.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
лекционные занятия	30
практические занятия	36
дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона		24	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала 1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Основные задачи РСЧС. Основные мероприятия РСЧС. Структура РСЧС.	2 2	 ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала 1. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля 2. Правила поведения и действия людей в зонах поражения. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	6 3 3	 ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическое занятие 1. №1: Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2 2	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Содержание учебного материала 1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Стихийные бедствия. Землетрясения и извержение вулканов. Ураганы, бури, смерчи, грозы. Снежные заносы, сход лавин, сели, оползни, лесные пожары, наводнения. 2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах. Автомобильный транспорт. Железнодорожный транспорт. Воздушный транспорт. Водный транспорт. Пожароопасные объекты. Правила поведения и действия при пожаре Взрывоопасные объекты Химически опасные объекты Радиационно-опасные объекты	6 3 3	 ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Практическое занятие: 1. №2: Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	2 2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	6	

Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	1.	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Загрязнение почвы, водных ресурсов, Загрязнение атмосферы работающим предприятием. Качество продуктов. Шум.	3	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2.	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке. Обеспечение безопасности во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при эпидемии. Инфекции. Карантин. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия.	3	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			12	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала		4	
	1.	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2.	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	2	
	Практические занятия		8	
	1.	№3: Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	2	
	2.	№4: Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	2	
	3.	№5: Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	2	
4.	№6: Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	2		
Раздел 3. Основы военной службы			30	
Тема 3.1.		Содержание учебного материала	6	

Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	1.	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2.	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2	
	3.	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершенном теракте	2	
	Практические занятия		24	
	1.	№7: Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	4	
	2.	№8: Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	4	
	3.	№9: Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	4	
	4.	№10: Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	4	
	5.	№11: Построение и отработка движения походным строем	4	
	6.	№12: Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
		Всего:	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптационной дисциплины требует наличия специально оборудованной учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности» с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с.
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с.
3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с.

Дополнительные источники:

4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с.
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с.
6. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с.

7. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с.
9. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с.
11. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 313 с.
12. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
2. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».
3. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
4. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и воинской службе».
5. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».
6. Постановление Правительства РФ от 11.11, 2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
7. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе».
8. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Интернет источники:

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.