

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением №__ от _____ 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Овсянникова Т.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©)Овсянникова Татьяна Владимировна – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | | Стр. |
|---|---|------|
| 1 | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2 | Структура и содержание учебной дисциплины | 8 |
| 3 | Условия реализации учебной дисциплины | 14 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 16 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК ¹ | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | <ul style="list-style-type: none"> рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; | <ul style="list-style-type: none"> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; |

| | | |
|-------|--|---|
| | составлять рационы питания для различных категорий потребителей | <ul style="list-style-type: none"> – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания |
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия. Определять 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>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или 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> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска 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> |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |

| | | |
|-------|--|--|
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

Освоение производственной практики обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР № | Расшифровка |
|------|---|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и |

| | |
|---|--|
| | участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности: | |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|--|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 52 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 18 |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия | 18 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Консультация | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. час./ в т.ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды Компетенций и личностных Результатов, формирование которых способствует элемент программы |
|---|---|---|--|--|
| 1 | 2 | | 4 | |
| Введение | Содержание учебного материала 1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии 2.Роль микроорганизмов в природе | 2 1 1 | O.1 с.4-5 O.1 с.67-68 | ОК 01-07, 09 ЛР 1-14 |
| Раздел 1 | Основы микробиологии в пищевом производстве | 19/8 | | ОК 01-07, 09 |
| Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | Содержание учебного материала 3.Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов 4.Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Физиология микроорганизмов 5.Влияние условий внешней среды на микроорганизмы 6.Распространение микроорганизмов в природе. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ, в природе 7.Микробиология основных пищевых продуктов 8.Практическое занятие № 1 Ознакомление с оборудованием и посудой микробиологической | 9/4 1 1 1 1 1 1 | O.1с.70-74 O.1с.70-74 O.1с.76-78 O.1с.79-82 O.1с.83-85 O.1с.87-96 М.У. пр.з.№1 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |

| | | | | |
|---|---|------------|--------------|-------------------------------------|
| | лаборатории | | | |
| | 9.Практическое занятие № 1 Ознакомление с оборудованием и посудой микробиологической лаборатории | 1 | М.У. пр.з.№1 | |
| | 10.Практическое занятие № 2 Изучение устройства микроскопа | 1 | М.У. пр.з.№2 | |
| | 11.Практическое занятие № 2 Изучение устройства микроскопа | 1 | М.У. пр.з.№2 | |
| Тема 1.2 Основные инфекции | пищевые Содержание учебного материала | 3 | | ОК 01-07, 09 |
| | 12.Общее понятие об инфекционных заболеваниях | 1 | О.1с.99-100 | ПК 1.1-1.5 |
| | 13.Острые кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез) | 1 | О.1с.100-104 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 |
| | 14.Зоонозы (бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур) | 1 | О.1с.105-106 | ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| Тема 1.3 Основные пищевые отравления | Содержание учебного материала | 5/4 | | ОК 01-07, 09 |
| | 15.Общее понятие о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения | 1 | О.1с.107-114 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 |
| | 16.Практическое занятие № 3 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, одежды персонала | 1 | М.У. пр.з.№3 | ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 |
| | 17.Практическое занятие № 3 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, одежды персонала | 1 | М.У. пр.з.№3 | ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 18.Практическое занятие № 4 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования | 1 | М.У. пр.з.№4 | |
| | 19.Практическое занятие № 4 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря, оборудования | 1 | М.У. пр.з.№4 | |
| Тема 1.4 | Содержание учебного материала | 2 | | ОК 01-07, 09 |

| | | | | |
|--|---|--------------|--------------|---|
| Глистные заболевания | 20.Общее понятие о глистных заболеваниях | 1 | О.1с.115-118 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 21.Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний | 1 | О.1с.115-118 | |
| Раздел 2 | Основы физиологии питания | 15/10 | | |
| Тема 2.1 | Содержание учебного материала | 6/4 | | ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| Основные пищевые вещества. Пищеварение и усвояемость пищи | 22.Основные пищевые вещества | 1 | О.1 с.17-22 | |
| | 23.Практическое занятие № 5 Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки | 1 | М.У. пр.з.№5 | |
| | 24.Практическое занятие № 5 Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки | 1 | М.У. пр.з.№5 | |
| | 25.Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | 1 | О.1с.24-30 | |
| | 26.Практическое занятие №6 Изучение схемы пищеварительного тракта | 1 | М.У. пр.з.№6 | |
| | 27.Практическое занятие № 6 Изучение схемы пищеварительного тракта | 1 | М.У. пр.з.№6 | |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | 4/2 | | ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 |
| Обмен веществ и энергии | 28.Общее понятие об обмене веществ | 1 | О.1 с.31-32 | |
| | 29.Процессы ассимиляции и диссимиляции Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | 1 | О.1 с.31-32 | |
| | 30.Практическое занятие № 7 | 1 | М.У. пр.з.№7 | |

| | | | | |
|---|---|------------|--------------|---|
| | Основной обмен. Определение суточных энергетических затрат организма человека в зависимости от интенсивности труда | | | ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 31.Практическое занятие № 7 Основной обмен. Определение суточных энергетических затрат организма человека в зависимости от интенсивности труда | 1 | М.У. пр.з.№7 | |
| Тема 2.3 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | 5/2 | | ОК 01-07, 09 |
| | 32.Рациональное питание: понятие, основные принципы | 1 | О.1с.37-41 | ПК 1.1-1.5 |
| | 33.Режим питания и его значение | 1 | О.1с.39-41 | ПК 2.1-2.8 |
| | 34.Понятие о лечебном питании. Понятие о лечебно-профилактическом питании | 1 | О.1с.43-53 | ПК 3.1-3.5 |
| | 35.Практическое занятие № 8 Энергетическая ценность пищи | 1 | М.У. пр.з.№8 | ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 36.Практическое занятие № 8 Энергетическая ценность пищи | 1 | М.У. пр.з.№8 | |
| Раздел 3 | Санитария и гигиена в пищевом производстве | 8 | | ОК 01-07, 09 |
| Тема 3.1 Личная и производственная гигиена | Содержание учебного материала | 3 | | ПК 1.1-1.5 |
| | 37.Правила личной гигиены работников пищевых производств | 1 | О.1с.133-135 | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 |
| | 38.Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека | 1 | О.1с.138-142 | ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 39.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. | 1 | О.1с.133-135 | |
| Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям | Содержание учебного материала | 2 | | ОК 01-07, 09 |
| | 40.Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | 1 | О.1с.166-178 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 |
| | 41.Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | 1 | О.1с.160-164 | ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| Тема 3.3 | Содержание учебного материала | 3/2 | | ОК 01-07, 09 |

| | | | | |
|--|---|-----------|--------------|---|
| Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | 42.Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | 1 | О.1с.191-195 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 43.Практическое занятие № 9 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж) | 1 | М.У. пр.з.№9 | |
| | 44.Практическое занятие № 9 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж) | 1 | М.У. пр.з.№9 | |
| Консультация | | 2 | | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | | 6 | | |
| Всего: | | 52 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебники;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- методические разработки уроков и внеклассных мероприятий.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедиа-проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. -7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 256с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Ч.2/ Мартинчик А.Н. – 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/ Т.А. Лаушкина – 4-е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский – 7-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.

2. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО – М.:Издательство Юрайт, 2018. – 212 с. Серияб Профессиональное образование.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-272 с.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2015.-192 с.

Нормативные документы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.

2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.

2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00.

3. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ.

4. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332.

5. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

6. СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|---|
| <p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</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.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: – письменных/ устных ответов, – тестирования.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> | <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. -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</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |
|--|--|--|

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподава- теля |
|------------------------|---------------|--|--|---|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ____ от _____ 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Главатских Ольга Викторовна. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

| СОДЕРЖАНИЕ | | Стр. |
|-------------------|--|-------------|
| 1 | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» | 4 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 | <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> | <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> |

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛРН ² | Расшифровка |
|------------------|---|
| 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа». |
| 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |

| | |
|----|--|
| 13 | <p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:</p> <p>Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> |
| 14 | <p>Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 120 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 52 |
| теоретическое обучение | 60 |
| практические занятия | 52 |
| Самостоятельна работа | - |
| консультация | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме Экзамена | 6 |

2.2. Тематический план и содержание ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|---|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тема 1. Химический состав пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 8 | | |
| | Общие сведения о пищевых продуктах. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Состав, значение в питании | 2 | О.1 с. 7-12 | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Углеводы. Жиры. Белки. Состав. Значение в питании | 2 | О.1 с. 12-22 | |
| | Пищевые вещества: витамины, ферменты. Состав. Значение в питании | 2 | О.1 с. 22-28 | |
| | Энергетическая ценность пищевых продуктов | 2 | О.1 с. 31 | |
| Тема 2. Классификация пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | Классификация пищевых продуктов | 2 | О.1 с. 45-46 | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Качество и безопасность пищевых продуктов | 2 | О.1 с. 32 | |
| | Практическая работа №1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов | 2 | М.У.пр.з.№1 | |
| Тема 3. Товароведная характеристика | Содержание учебного материала | 28 | | |
| | Химический состав и пищевая ценность свежих овощей, классификация, ассортимент | 2 | О.1 с. 47-50 | ПК 1.1-1.4, |

| | | | | |
|---|--|-----------|-----------------|---|
| овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и грибов, классификация, ассортимент | 4 | О.1 с. 50-118 | ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 4 | | |
| | Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 | | |
| | Практическая работа №2 Оценка качества продуктов по органолептическим показателям | 4 | М.У.пр.з. №2 | |
| | Практическая работа №3 Изучение ассортимента плодоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодоовощных продуктов | 4 | М.У.пр.з.№3 | |
| | Практическая работа №3 Изучение ассортимента плодоовощных продуктов. Определение органолептическим методом качества плодоовощных продуктов | 4 | М.У.пр.з.№3 | |
| | Практическая работа №4 Расчет естественной убыли | 2 | М.У.пр.з.№4 | |
| | Практическая работа №5 Распознавание дефектов свежих плодов и овощей | 2 | М.У.пр.з.№5 | |
| Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала | 12 | | |
| | Товароведная характеристика зерновых товаров | 2 | О.1с. 253-276 | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров | 2 | О.1с. 253-276 | |
| | Практическая работа №6 Изучение ассортимента и качества зерна и продуктов его переработки | 4 | М.У.пр.з.№6 | |
| | Практическая работа №6 Изучение ассортимента и качества зерна и продуктов его переработки | 4 | М.У.пр.з.№6 | |
| Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров | Содержание учебного материала | 16 | | |
| Товароведная характеристика молочных товаров | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов | 4 | О.1 с. 195 | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, |
| | Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров | 4 | О.1 с.195-215 | |

| | | | | |
|---|---|-------------|---------------------|---|
| | Практическая работа №7 Изучение ассортимента и качества молока и молочных продуктов | 2 | М.У.пр.з.№7 | ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Практическая работа №7 Изучение ассортимента и качества молока и молочных продуктов | 2 | М.У.пр.з.№7 | |
| | Практическая работа №8 Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями. | 4 | М.У.пр.з.№8 | |
| Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Содержание учебного материала | 12 | | |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании рыбы, рыбных продуктов | 2 | О.1 с. 120, 121-123 | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | 2 | О.1 с.131-162 | |
| | Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | 2 | | |
| | Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов | 2 | | |
| | Практическая работа №9 Изучение ассортимента и качества рыбы и рыбных продуктов | 2 | М.У.пр.з.№9 | |
| Практическая работа №9 Изучение ассортимента и качества рыбы и рыбных продуктов | 2 | М.У.пр.з.№9 | | |
| Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | Содержание учебного материала | 8 | | |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса и мясных продуктов | 2 | О.1 с.166-168, | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Общие требования к качеству мяса и мясных продуктов | 2 | О.1 с.175-176 | |
| | Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов | 2 | | |
| | Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов | 2 | | |
| | | | | |
| Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала | 10 | | |
| | Товароведная характеристика яичных продуктов. Условия, сроки хранения | 2 | О.1 с.166-168, | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, |
| | Товароведная характеристика пищевых жиров. Условия, сроки хранения | 2 | О.1 с.175-176 | |

| | | | | |
|--|---|------------|------------------|---|
| | Практическая работа № 10 Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям | 2 | М.У.пр.з.№1 0 | ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Практическая работа №11 Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты яиц | 4 | М.У.пр.з.№1 1 | |
| Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Содержание учебного материала | 12 | | |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. | 2 | | ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01 |
| | Условия и сроки хранения | 2 | | |
| | Практическая работа № 12 Изучение ассортимента и качества вкусовых товаров | 4 | М.У.пр.з.№1 2 | |
| | Практическая работа №12 Изучение ассортимента и качества вкусовых товаров | 4 | М.У.пр.з.№1 2 | |
| Консультация | 2 | | | |
| | Экзамен | 6 | | |
| | Всего | 120 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебники;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- методические разработки уроков и внеклассных мероприятий.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедиа-проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве **основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2020. - 336с.

Дополнительная литература:

1. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2013. - 96с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2014.-192 с.

Нормативно-правовые документы

1.Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).

2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248-ФЗ].

3.Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880.

4.Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299).

5.ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1). – М.: Стандартиформ, 2004.

6.Технические регламенты и национальные стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров.

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

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

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

Интернет ресурсы:

1.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>

2.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>

3.<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4.<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

8.<http://www.iprbookshop.ru>— ЭБС «IPRbooks»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|--|
| <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</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 экзамена виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> |
| <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто</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/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p> |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподава- теля |
|------------------------|---------------|--|--|---|--|
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ____ от _____ 2026г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Главатских О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) *Главатских Ольга Викторовна* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. | |
|---|---|----|
| 1 | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2 | Структура и содержание учебной дисциплины | 6 |
| 3 | Условия реализации учебной дисциплины | 10 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 12 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общей компетенции ОК 01-07, ОК 09,

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, . | <p>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>-правила охраны труда в организациях питания</p> |

Освоение производственной практики обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР № | Расшифровка |
|------|---|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |

| | |
|---|--|
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности: | |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 36 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 12 |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятия | 12 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Консультация | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. час./ в т.ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды Компетенций и личностных Результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1 | Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания | 10/2 | | |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания | Содержание учебного материала | 1 | | ОК 01-07, ОК 09, . ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания | 1 | 0.3 с.11-29 | |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | Содержание учебного материала | 9/2 | | ОК 01-07, ОК 09, . ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания | 1 | 0.4 с.96-129 | |
| | 3.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара | 1 | 0.3 с.102-118 | |
| | 4.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | 1 | 0.3 с.118-127 | |
| | 5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара | 1 | 0.3 с.127-134 | |
| | 6.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | 1 | 0.3 с.134-136 | |
| | 7.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции | 1 | 0.3 с.137-145 | |

| | | | | |
|---|---|--------------|---------------|--|
| | 8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания | 1 | О.3 с.148-154 | |
| | 9.Практическое занятие № 1 Организация работы предприятия общественного питания | 1 | М.У. пр.з.№1 | |
| | 10.Практическое занятие №1 Организация работы предприятия общественного питания | 1 | М.У. пр.з.№1 | |
| Раздел 2 | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | 24/10 | | ОК 01-07, ОК 09, |
| Тема 2.1 Механическое оборудование | Содержание учебного материала | 8/4 | | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 11.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин | 1 | О.1 с.8-22 | |
| | 12.Универсальные приводы | 1 | О.1 с.23-48 | |
| | 13.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов | 1 | О.1 с.49-64 | |
| | 14.Оборудование для обработки мяса и рыбы | 1 | О.1 с.65-78 | |
| | 15.Практическое занятие № 2 Общие сведения о машинах | 1 | М.У. пр.з. №2 | |
| | 16.Практическое занятие № 2 Универсальные приводы | 1 | М.У. пр.з. №2 | |
| | 17.Практическое занятие № 3 Машины для обработки овощей и картофеля | 1 | М.У. пр.з. №3 | |
| | 18.Практическое занятие № 3 Машины для обработки мяса и рыбы | 1 | М.У. пр.з. №3 | |
| Тема 2.2 Тепловое оборудование | Содержание учебного материала | 12/4 | | ОК 01-07, ОК 09, . ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 19.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи | 1 | О.1 с.115-124 | |
| | 20.Характеристика основных способов нагрева | 1 | О.1 с.118-121 | |
| | 21.Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | 1 | О.1 с.123-124 | |
| | 22.Варочное оборудование | 1 | О.1 с.125-139 | |
| | 23.Жарочное оборудование | 1 | О.2 с.61-71 | |
| | 24.Характеристика основных способов жарки и выпечки | 1 | О.2 с.61-71 | |
| | 25.Варочно-жарочное оборудование | 1 | О.1 с.193-208 | |

| | | | | |
|--|---|------------|---------------|---|
| | 26. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи | 1 | О.1 с.210-222 | |
| | 27. Практическое занятие № 4 Варочно-жарочное оборудование | 1 | М.У. пр.з.№4 | |
| | 28. Практическое занятие № 4 Варочно-жарочное оборудование | 1 | М.У. пр.з.№4 | |
| | 29. Практическое занятие № 5 Аппараты для жарки и выпечки | 1 | М.У. пр.з.№5 | |
| | 30. Практическое занятие № 5 Аппараты для жарки и выпечки | 1 | М.У. пр.з.№5 | |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование | Содержание учебного материала | 4/2 | | ОК 09, . ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 31. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации | 1 | О.1 с.234-251 | |
| | 32. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | 1 | | |
| | 33. Практическое занятие № 6 Холодильное оборудование | 1 | М.У. пр.з.№6 | |
| | 34. Практическое занятие № 6 Холодильное оборудование | 1 | М.У. пр.з.№6 | |
| | 35. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 | | |
| | 36. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 | | |
| | Всего | 36 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета. **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021. -320 с.

2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2020. -208 с.

3. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 5-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

Дополнительные источники:

1.Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2014.-320 с.

2.Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240 с.

3.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования-5 е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

4.Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015-336 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6.Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования/В.В. Усов.-11-е издание, стер. - М.: ИЦ «Академия» 2013.-432 с.

Электронные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Могильный М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю.— Электрон. текстовые данные.— СПб. : Троицкий мост, 2014.— 181 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40921>.— ЭБС «IPRbooks».

Дополнительные источники:

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.

4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.

5. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие /Г.Г. Лутошкина. – 7-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 64с.

6. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

Нормативные документы и Федеральные законы:

1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

3. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

4. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

6. СанПиН 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».

7. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|--|
| <p>Знание: 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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</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 в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p> |
| <p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью</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</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |
|---|--|--|

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподавателя |
|--------------------|---------------|--|--|---|------------------------------|
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ___ от _____ 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Филонидова Е.А., преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании МК профессиональной подготовки
Протокол №___ от «_____» _____2026г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины..... | 4 |
| 2.Структура и содержание учебной дисциплины..... | 7 |
| 3.Условия реализации учебной дисциплины..... | 10 |
| 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины..... | 12 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

««Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет значение при формировании и развитии ОК 01-04, ОК 09

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК | Знания | Умения |
|------------|---|---|
| ОК 01 | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| ОК02 | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации | определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать полученную информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| ОК03 | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования | определить актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| ОК04 | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования современные средства и устройства | определить актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное |

| | | |
|------|--|---|
| | информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности | программное обеспечение |
| ОК09 | принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организации; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и паровые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. |

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР№ | Расшифровка |
|------|--|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей |

| | |
|-------|---|
| | многонационального народа России. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 10 | Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|--|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины, в том числе | 36 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия | 16 |
| Самостоятельная работа | - |
| Консультация | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем акад. час./ в т. ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы |
|--|---|---|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности | | | | |
| Тема 1.1 Принципы рыночной экономики | Содержание учебного материала | 6 | | ОК 01-7,9 |
| | 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | 2 | конспект | |
| | 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | 2 | конспект | |
| Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | 1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | 2 | конспект | ОК 01-7,9 |
| | 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. | 2 | конспект | |

| | | | | |
|--|---|-----------|------------------------|------------------|
| | 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. | 2 | конспект | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | | |
| | Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) | 4 | Индивидуальное задание | |
| Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда | | | | |
| Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения | Содержание учебного материала | 2 | | OK 01-7,9 |
| | 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | 1 | конспект | |
| | Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников | 1 | конспект | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 | | |
| | Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | 4 | Индивидуальное задание | |
| | Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач | 4 | Индивидуальное задание | |
| Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда | Содержание учебного материала | 4 | | OK 01-7,9 |
| | 1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. | 2 | конспект | |
| | 2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. | 1 | конспект | |
| | 3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | 1 | конспект | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | | |
| | Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда | 4 | Индивидуальное задание | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | | OK 01-7,9 |
| Всего | | 36 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список. Список может дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания:

1.Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3.Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

Основные электронные издания:

1.Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2.Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

Дополнительные источники

- 1.Трудовой кодекс Российской Федерации.
- 2.Налоговый кодекс Российской Федерации.
- 3.Кодекс РФ об административных правонарушениях.
- 4.Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

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

6.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|---|
| <p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> |
| <p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p> | <p>действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> | <p>занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |
|---|---|---|

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподава-теля |
|------------------------|---------------|--|--|---|-----------------------------------|
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ___ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Главатких О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки
Протокол № ____ от «__» _____ 2025 г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) *Главатских Ольга Викторовна* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. | |
|---|---|----|
| 1 | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2 | Структура и содержание учебной дисциплины | 7 |
| 3 | Условия реализации учебной дисциплины | 12 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК ¹ | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, . | <ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на | <ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.</p> | <p>реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> |
|--|---|---|

Освоение производственной практики обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР № | Расшифровка |
|------|--|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |

| | |
|---|--|
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности: | |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 16 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 14 |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. час./ в т.ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды Компетенций и личностных Результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета | Содержание учебного материала | 3 | | ПК 1.2-1.5 |
| | 1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | 1 | О.1 с.6-9 | ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 |
| | 2.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. ФЗ «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) | 1 | О.1 с.13-15 | ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09 |
| | 3.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация | 1 | О.1 с.17-20 | |
| Тема 2. Ценообразование в общественном питании | Содержание учебного материала | 19/10 | | ПК 1.2-1.5 |
| | 4.Понятие цены, ее элементы, виды цен | 1 | О.1 с.33-34 | ПК 2.2-2.5 |
| | 5.Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на полуфабрикаты собственного производства | 1 | О.1 с.45-65 | ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 |
| | 6.Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | 1 | О.1 с.66-67 | ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09 |
| | 7.План-меню, его назначение, виды, порядок составления | 1 | О.1 с.34-37 | |
| | 8.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий - основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 1 | О.1 с.37-41 | |
| | 9.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий - основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 1 | О.1 с.37-41 | |

| | | |
|---|---|-----------------|
| 10.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 1 | О.1 с.41-43 |
| 11.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 1 | О.1 с.41-43 |
| 12.Технологические карты | 1 | |
| 13.Практическое занятие № 1 Работа со Сборником рецептов: Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов. | 1 | М.У. к пр.з. №1 |
| 14.Практическое занятие № 1 Работа со Сборником рецептов: Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов. | 1 | М.У. к пр.з. №1 |
| 15.Практическое занятие № 2 Работа со Сборником рецептов: 1.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы. 2.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов. | 1 | М.У. к пр.з. №2 |
| 16.Практическое занятие № 2 Работа со Сборником рецептов: 1.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы. 2.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов. | 1 | М.У. к пр.з. №2 |
| 17.Практическое занятие № 3 Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. | 1 | М.У. к пр.з. №3 |
| 18.Практическое занятие № 3 | 1 | М.У. к пр.з. №3 |

| | | | | |
|--|--|------------|-----------------|--|
| | Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий. | | | |
| | 19.Практическое занятие № 4 Составления плана – меню. | 1 | М.У. к пр.з. №4 | |
| | 20.Практическое занятие № 4 Составления плана – меню. | 1 | М.У. к пр.з. №4 | |
| | 21.Практическое занятие № 5 Установление цен на холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, горячие напитки. Составление калькуляции | 1 | М.У. к пр.з. №5 | |
| | 22.Практическое занятие № 5 Установление цен на холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда, горячие напитки. Составление калькуляции | 1 | М.У. к пр.з. №5 | |
| Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация | Содержание учебного материала | 2 | | |
| | 23.Материальная ответственность, ее документальное оформление | 1 | О.1 с.67-69 | ПК 1.2-1.5 |
| | 24.Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности. | 1 | О.1 с.67-69 | ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09 |
| Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | Содержание учебного материала | 3/2 | | ПК 1.2-1.5 |
| | 25.Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания | 1 | О.1 с.74-76 | ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 |
| | 26.Практическое занятие № 6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров в кладовой организации питания. | 1 | М.У. к пр.з. №6 | ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09 |
| | 27.Практическое занятие № 6 Оформление документов первичной отчетности по учету тары в кладовой организации питания. | 1 | М.У. к пр.з. №6 | |
| Тема 5. Учет продуктов на | Содержание учебного материала | 3/2 | | ПК 1.2-1.5 |
| | 28.Организация учета на производстве. Отчетность о реализации и | 1 | О.1 с.85-98 | ПК 2.2-2.5 |

| | | | | |
|---|--|-----------|-----------------|--|
| производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | отпуске изделий кухни | | | ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09 |
| | 29.Практическое занятие № 7 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой реализованной продукции на производстве. | 1 | М.У. к пр.з. №7 | |
| | 30.Практическое занятие № 7 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, реализованных полуфабрикатов на производстве. | 1 | М.У. к пр.з. №7 | |
| | 31.Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 1 | | |
| | 32.Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 1 | | |
| Всего: | | 32 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений начального профессионального образования / И.И.Потапова, - 9-е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020.-176 с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учебное пособие для учащихся начального профессионального образования / И.И. Потапова. – 7-е издание, стер. М. Издательский центр «Академия», 2021.-160 с.

Нормативные документы:

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2017.-512 с.

4. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Автор- составитель: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.

5. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.-16-е издание. СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с.

Дополнительные источники:

6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-400 с.

7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

8. Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.

Печатные издания:

9. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федеральный закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

10. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

11. 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. – 880 с.

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

13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

15. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

17. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

Электронные издания:

18. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

19. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

20."Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

21. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

22. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

23. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования. |

| | | |
|---|---|--|
| <p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> | | |
| <p>Умения:</p> <p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки</p> | <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 расчетов</p> <p>-Соответствие</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> |

| | | |
|--|------------------------------|--|
| <p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам | <p>требованиям НД и т.д.</p> | <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |
|--|------------------------------|--|

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподава- теля |
|------------------------|---------------|--|--|---|--|
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ____ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

СОДЕРЖАНИЕ

| | | Стр. |
|---|---|------|
| 1 | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2 | Структура и содержание учебной дисциплины | 7 |
| 3 | Условия реализации учебной дисциплины | 13 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 15 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

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

ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ОК, ПК, ЛР | Умения | Знания |
|---|--|---|
| ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 | выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером | законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или |

| | | |
|---------|---|--|
| ЛР 1-14 | 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 | 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 |
|---------|---|--|

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания

| ЛР № | Расшифровка |
|------|---|
| 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа». |
| 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |

| | |
|----|---|
| 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи; подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 36 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 16 |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия | 16 |
| Самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем в часах/в т.ч. в форме практической подготовке | Домашнее задание | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|--|--|--|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| Введение | Содержание учебного материала | | | 1 | |
| | 1 | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины «Охрана труда» | 1 | О.1 с.4-5 | ОК 01-09 ЛР 01-14 |
| Раздел 1 | Нормативно - правовая база охраны труда | | 8 | | |
| Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда | Содержание учебного материала | | 2 | | |
| | 2 | Нормативно-правовая база охраны труда | 1 | О.2 с.6-9 | ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 01-14 |
| | 3 | Основные направления государственной политики в области охраны труда | 1 | О.2 с.13-15 | |
| Тема 1.2 Обеспечение охраны труда | Содержание учебного материала | | 2 | | |
| | 4 | Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, Трудовой договор) | 1 | О.2 с.13-15 Д.5 с.132-134 О.2 с.9-13 О.1 с.40-44 Д.5 с.125-128 | ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 01-14 |
| | 5 | Ответственность за нарушение требований охраны труда административная, дисциплинарная, материальная, уголовная | 1 | О.1 с.40-44 | |
| Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| | 6 | Служба охраны труда на предприятии питания | 1 | О2 с.9-13 | ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 01-14 |
| | 7 | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника и работодателя в области охраны труда | 1 | Д.5 с.128-130 Д.5 с.131-132 | |
| | 8 | Обучение работников безопасным методам труда | 1 | Д.5 | |

| | | | | | |
|---|--|--|-----------|--|--|
| | | | | с.137-138 | |
| Раздел 2 | Условия труда на предприятиях общественного питания | | 15 | | |
| Тема 2.1 | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | 9 | Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека | 1 | О.2 с.32-38 | ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 01-14 |
| | 10 | Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов | 1 | О.2 с.38-44 | |
| | 11 | Практическое занятие № 1 Определение метеорологических условий на рабочем месте | 1 | М.У. пр. з. №1 | |
| | 12 | Практическое занятие № 1 Определение метеорологических условий на рабочем месте | | М.У. пр. з. №1 | |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | | 11 | | |
| Производственный травматизм и профессиональные заболевания | 13 | Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. | 1 | О.1 с.60-62 О1 с.62-67 О.2 с.25-27 | ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 01-14 |
| | 14 | Несчастные случаи: понятия, классификация. | 1 | О.2 с.25-27 Д.5 с.144-147 | |
| | 15 | Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. | 1 | О.1 с.79-85 | |
| | 16 | Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая | 1 | | |
| | 17 | Практическое занятие № 2 Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. | 1 | М.У. пр.з.№2 | |
| | 18 | Практическое занятие № 2 Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. | 1 | М.У. пр.з.№2 | |
| | 19 | Практическое занятие № 3 Изучение способов проведения искусственного дыхания пострадавшим в чрезвычайных ситуациях. | 1 | М.У. пр.з.№3 | |

| | | | | | |
|------------------------------|--|--|-----------|--|---|
| | 20 | Практическое занятие № 3 Изучение способов проведения искусственного дыхания пострадавшим в чрезвычайных ситуациях. | 1 | М.У. пр.з.№3 | |
| | 21 | Практическое занятие № 4 Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях | 1 | М.У. пр.з.№4 | |
| | 22 | Практическое занятие № 4 Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях | 1 | М.У. пр.з.№4 | |
| Раздел 3 | Электробезопасность и пожарная безопасность | | 12 | | |
| Тема 3.1 | Содержание учебного материала | | 2 | | |
| Электробезопасность | 23 | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм | 1 | Д.5 с.166-171 О.2 с.202-210 | ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 01-14 |
| | 24 | Виды электротравм. Защита от поражения электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | 1 | О.2 с.214-221 О.2 с.214-221 | |
| Тема 3.2 | Содержание учебного материала | | 10 | | |
| Пожарная безопасность | 25 | Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения | 1 | О.2 с.240-271 Д.5 с.172-180 О.2 с.240-271 Д.5 с.181-188 | ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 ОК 01-09 ЛР 01-14 |
| | 26 | Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами | 1 | Д.5 с.181-188 | |
| | 27 | Практическое занятие № 5 Изучение основных способов пожаротушения и различных видов огнегасящих веществ | 1 | М.У. пр.з.№5 | |
| | 28 | Практическое занятие № 5 Изучение основных способов пожаротушения и различных видов огнегасящих веществ | 1 | М.У. пр.з.№5 | |

| | | | | |
|---------------|---|-----------|--------------|--|
| 29 | Практическое занятие № 6 Изучение назначения, устройства и принципа действия первичных средств тушения пожаров | 1 | М.У. пр.з.№6 | |
| 30 | Практическое занятие № 6 Изучение назначения, устройства и принципа действия первичных средств тушения пожаров | 1 | М.У. пр.з.№6 | |
| 31 | Практическое занятие № 7 Изучение общих правил пожаротушения | 1 | М.У. пр.з.№7 | |
| 32 | Практическое занятие № 7 Изучение общих правил пожаротушения | 1 | М.У. пр.з.№7 | |
| 33 | Практическое занятие № 8 Изучение оказания первой помощи при пожарах и ожогах | 1 | М.У. пр.з.№8 | |
| 34 | Практическое занятие № 8 Изучение оказания первой помощи при пожарах и ожогах | 1 | М.У. пр.з.№8 | |
| 35 | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 1 | | |
| 36 | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 1 | | |
| Всего: | | 36 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- колонки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности:

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. 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.

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

13. 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.)

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020.–320с.

2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений профессионального образования – 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

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>

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

2. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования-10-е издание - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-336 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования-6-е издание - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-288 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.-208 с.

6. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования-5 е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|---|---|
| <p>Знание:</p> <p>-Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации</p> <p>-Обязанности работников в области охраны труда</p> <p>-Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда</p> <p>-Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</p> <p>-Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности</p> <p>-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.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине</p> |
| <p>Умения:</p> <p>-Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности</p> <p>-Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>характером выполняемой профессиональной деятельности</p> <p>-Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p> <p>-Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p> <p>-Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p> | <p>действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов .</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> | <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте</p> |
|--|--|---|

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподава- теля |
|------------------------|---------------|--|--|---|--|
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____А.Н. Жеребцов

Распоряжением №__ от _____ 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер



г. Судак, 2026

Рабочая программа профессиональной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"(Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088)

Разработчик: Мисюра Анна Григорьевна, преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании МК профессиональной подготовки

Протокол №__ от «____» _____2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©Шальверова Фадме Сейдаметовна – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ..... | 15 |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык по профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык по профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального соответствия с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2,3,5,6,9

1.2. Цель и планируемые результаты дисциплины в структуре образовательной программы

1.2.1 Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности.

1.2.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК, ПК | Уметь | Знать |
|------------|--|---|
| ОК 02 | <ul style="list-style-type: none">- определять задачи для поиска информации;- определять необходимые источники информации;- планировать процесс поиска;- структурировать получаемую информацию;- выделять наиболее значимое в перечне информации;- оценивать практическую значимость результатов поиска;- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;- использовать современное программное обеспечение;- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; | <ul style="list-style-type: none">- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;- приемы структурирования информации;- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;- порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;- использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; |

| | | |
|--------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; |
| <i>OK 03</i> | <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; | <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты; |
| <i>OK 05</i> | <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы - толерантность в рабочем коллективе; | <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений; |

| | | |
|---------------------|--|---|
| <p><i>OK 06</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; | <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственного политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимость проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации; |
| <p><i>OK 09</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со | <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; |

| | | |
|---|---|----------|
| | <p>словарем);</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться в простых и типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работaspетензиями); - презентовать работы; | |
| <p><i>ПК. 1.2 ПК. 1.3</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - рекомендации потребителям блюда и напитки, - предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультирования потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществления приема заказа на блюда и напитки; - размещения заказа, подготовленного с учетом требований потребителя; - работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера; - соблюдения правил протокола и этикета; - использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя; - составления меню для различных видов банкетов; - составления рационы питания для различных категорий потребителей; | <p>-</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|--|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 36 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 34 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 34 |
| Самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов/в т.ч. в форме практич. Подготовки | Домашнее занятие | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Грамматический материал: Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки. | 2 | | ОК 1-5,9 ПК. 1.2 ПК. 1.3 |
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | |
| | Практическое занятие №1. Продукты питания Практическое занятие №2. Способы кулинарной обработки Практическое занятие №3. Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж | 2 | Выучить слова | |
| Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала | Содержание учебного материала | 4 | | ОК 1-5,9 ПК. 1.2 ПК. 1.3 |
| | Освоение лексического материала по теме «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: | | | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------------------------|---|
| | - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. | | | |
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | |
| | Практическое занятие №4. Типы предприятий общественного питания | 2 | Выполнить задание в тетради | |
| | Практическое занятие №5. Работа персонала | 2 | | |
| | Практическое занятие №6. Множественное число существительных | | | |
| Тема 3. Составление меню. Названия блюд | Содержание учебного материала | | | ОК 1-5,9 |
| | Освоение лексического материала по темам «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля | 2 | | |
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | |
| | Практическое занятие №7. Названия блюд Практическое занятие №8. Виды меню и структура меню Практическое занятие №9. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой | 2 | Сделать конспект | |
| Тема 4. Кухня.Производственные помещения и оборудование | Содержание учебного материала | | | ОК 1-5,9 ПК. 1.2 ПК. 1.3 |
| | Освоение лексического материала по темам «Кухонное оборудование.Производственныепомещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения | 4 | Выучить слова | |
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | |
| | Практическое занятие №10. Кухонное оборудование Практическое занятие №11. Производственныепомещения Практическое занятие №12. Степени сравнения прилагательных | 4 | Выучить слова | |
| Тема 5. Кухонная,сервировочная и барная посуда | Содержание учебного материала | | | ОК 1-5,9 ПК. 1.2 ПК. 1.3 |
| | Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал:Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. | 4 | Выучить слова | |
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | |
| | Практическое занятие №13. Кухонная, сервировочнаяпосуда | 4 | Выучить | |

| | | | | |
|--|--|---|------------------|---|
| | Практическое занятие №14. Барная посуда Практическое занятие №15. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | | конспект | |
| Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане | Содержание учебного материала | 4 | | ОК 1-5,9 <i>ПК. 1.2</i> <i>ПК. 1.3</i> |
| | Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме «Обслуживание посетителей». Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. | | | |
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | |
| | Практическое занятие №16. Обслуживание посетителей Практическое занятие №17. В ресторане Практическое занятие №18. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little | 4 | Выучить правило | |
| Тема 7. Система закупок и хранения продуктов | Содержание учебного материала | 4 | | ОК 1-5,9 <i>ПК. 1.2</i> <i>ПК. 1.3</i> |
| | Освоение лексического материала по теме «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous | | | |
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | |
| | Практическое занятие №19. Система закупок продуктов Практическое занятие №20. Система хранения продуктов Практическое занятие №21. Времена группы Continuous | 4 | Сделать конспект | |
| Тема 8. Организация работы официанта и бармена | Содержание учебного материала | 4 | | ОК 1-5,9 <i>ПК. 1.2</i> <i>ПК. 1.3</i> |
| | Освоение лексического материала по теме «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every. | | | |
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | |
| | Практическое занятие №22. Организация работы официанта Практическое занятие №23. Организация работы бармена Практическое занятие №24. Неопределенные наречия | 4 | Выучить диалог | |
| Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | Содержание учебного материала | 6 | | ОК 1-5,9 |
| | Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect. | | | |

| | | | | |
|---|---|-----------|------------------|-----------------------|
| | В том числе, тематика практических занятий: | | | <i>ПК. 1.2</i> |
| | Практическое занятие №25. Кухни разных стран | 2 | Выучить слова | <i>ПК. 1.3</i> |
| | Практическое занятие №26. Рецепты приготовления блюд | 2 | | |
| | Практическое занятие №27. Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect | 2 | | |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) | | 2 | | |
| Всего | | 36 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Иностранного языка»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

Основные печатные и электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [Эл. портал]. — World Wide Web, URL:<https://urait.ru/bcode/448454>

2. Аристова, В. Н. Французский язык (B1–B2). Практикум. Учебно-практическое пособие для СПО / . — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8859-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208637> (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кожарская, Е. Э. Английский язык. Практический курс для художников и искусствоведов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Э. Кожарская, Т. А. Быля, И. А. Новикова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 190 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08779-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [Эл. портал]. — World Wide Web, URL:<https://urait.ru/bcode/472826>

4. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059> (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47834-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339809> (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45432-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/269894> (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шевцова, Г. В. Английский язык для дизайнеров (B1-B2) : учебное

пособие для среднего профессионального образования / Г. В. Шевцова, Е. Б. Нарочная, Л. Е. Москалец; под редакцией Г. В. Шевцовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 288 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05809-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [Эл. портал]. — World Wide Web, URL:<https://urait.ru/bcode/454562>

Дополнительные источники

1. <http://www.statgrad.org/>
2. <http://olimpiada.ru>
3. <http://www.turgor.ru>
4. <http://videouroki.net/>
5. <http://school-collection.edu.ru>
6. <http://www.encyclopedia.ru>
7. <http://www.ed.gov.ru/>
8. <http://www.edu.ru>
9. <http://uztest.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i> | <i>Критерии оценки</i> | <i>Методы оценки</i> |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | <p>Выполнение разного рода заданий направленных на развитие речи и преодоление языкового барьера;</p> <p>прослушивание и просмотр тематических материалов;</p> | <p>Самостоятельные работы, контрольные работы (в устной и письменной форме)</p> |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесенных изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподавателя |
|----------------|--------|--|--|---|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Жеребцов.
Распоряжением №___ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Трегубов А.Г. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) *Трегубов Александр Григорьевич* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. |
|--|------|
| 1 | 4 |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ | |
| 2 | 7 |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 3 | 11 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 4 | 14 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**
Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-09
- 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:
Код ПК, ОК

| Код и наименование формируемых компетенций | Дисциплинарные результаты | |
|--|--|---|
| | Умения | Знания |
| ОК 01-9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 | <ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных | <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; -способы защиты населения от оружия массового поражения; |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p> | <p>-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</p> |
|--|--|---|

| | |
|--|---|
| <p>Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:</p> | |
| <p>ЛР№</p> | <p>Расшифровка</p> |
| <p>1</p> | <p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p> |
| <p>2</p> | <p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p> |

| | |
|-----|---|
| 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| 10 | Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| 13 | Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности: Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| 14. | . Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с |

| | |
|--|---|
| | использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |
|--|---|

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 2 |

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии). | Объем часов | Формируемые компетенции | |
|--|---|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Основное содержание | | | | |
| Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях | | 14 | ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04;ОК 05;ОК 06; ОК 07 ПК .1.1; ПК 1.2; ПК 1.3 ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5 ПК 2.6; ПК 2.7; ЛР 1-15 | |
| Тема 1.1. Основные требования обеспечения безопасности жизнедеятельности | Содержание учебного материала | 5 | | |
| | Теоретическое занятие | | | |
| | 1 | Безопасность жизнедеятельности как наука, как учебная дисциплина. Автономное пребывание человека в природной среде и обеспечение личной безопасности. | | 1 |
| | 2 | Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности. Безопасность в быту. | | 1 |
| | 3 | Пожарная безопасность. Соблюдение мер пожарной безопасности в быту. Правила безопасного поведения при пожаре в жилом или общественном здании | | 1 |
| | 4 | Обеспечение личной безопасности в криминогенных ситуациях. | | 1 |
| 5 | Правила личной безопасности при угрозе террористического акта. Уголовная ответственность за участие в террористической деятельности. | 1 | | |
| Тема 1.2. Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций | Содержание учебного материала | 5 | | |
| | Теоретическое занятие | | | |
| | 6 | Понятие чрезвычайных ситуаций. Классификация ЧС. | 1 | |
| | 7 | Природные ЧС. Опасные метеорологические, гидрологические, геологические явления и процессы, лесные пожары. | 1 | |
| | 8 | Чрезвычайные ситуации техногенного характера. ЧС экологические, социально биологические, военные и космические. | 1 | |
| 9 | Защита от стихийных бедствий, авариях (катастрофах) на транспорте, на | 1 | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|--|
| | | пожароопасных объектах. | | |
| | 10 | Рекомендации по безопасному поведению в случае ЧС. Профилактика и первая помощь при отравлении и травмах. | 1 | |
| Тема 1.3. Современный комплекс проблем безопасности военного характера | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | | Теоретическое занятие | | |
| | 13 | Военные угрозы национальной безопасности России и национальная оборона. | 1 | |
| | 14 | Терроризм, общие понятия и определения. Правила безопасности при угрозе террористического акта. | 1 | |
| Тема 1.4. Организационные основы борьбы с терроризмом и наркобизнесом в Российской Федерации | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | | Теоретическое занятие | | |
| | 15 | Правовая основа противодействия терроризму в современных условиях: Конституция Российской Федерации, общепризнанные принципы. | 1 | |
| | 16 | Контртеррористическая операция и условия её проведения, ее предназначение и условия проведения | 1 | |
| Раздел 2. Основы обороны государства. Обеспечение военной безопасности государства | | | 12 | |
| Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации военного времени | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 |
| | | Практическое занятие | | |
| | 17 | Ядерное оружие, поражающие факторы ядерного взрыва. Химическое оружие. Бактериологическое (биологическое) оружие. | 1 | |
| | 18 | Современные средства поражения, поражающие факторы. Мероприятия, проводимые по защите населения от современных средств поражения. | 1 | |
| Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации – защита нашего Отечества | Содержание учебного материала | | 3 | ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 |
| | | Практическое занятие | | |
| | 19 | История создания Вооруженных Сил Российской Федерации Организация вооруженных сил Московского государства в XIV— XV в.в., создание массовой армии Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение | 1 | |
| | 20 | Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности | 1 | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------|--|
| | | Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. | | ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 1-15 |
| | 21 | Боевые традиции, ритуалы и символы Вооруженных сил РФ. Военная присяга. Государственный гимн. | 1 | |
| Тема 2.3. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | Практическое занятие | | | |
| | 22 | Сухопутные войска, их состав и предназначение. Вооружение и военная техника сухопутных войск. | 1 | |
| | 23 | Военно-воздушные Силы (ВВС), их состав и предназначение. Вооружение и военная техника ВВС | 1 | |
| | 24 | Военно-морской флот (ВМФ), его состав и предназначение. Вооружение и военная техника | 1 | |
| | 25 | Рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации. | 1 | |
| Тема 2.4. Вооруженные Силы Р.Ф.-основа обороны государства | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | Практическое занятие | | | |
| | 26 | Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России. | 1 | |
| | 27 | Вооруженные Силы Российской Федерации в борьбе с терроризмом | 1 | |
| Тема 2.5. Воинская обязанность | Содержание учебного материала | | 1 | |
| | Практическое занятие | | | |
| | 28 | Основные понятия о воинской обязанности Воинская обязанность, определение воинской обязанности, содержание. | 1 | |
| Раздел 3. Основы военной службы | | | 8 | ОК 01;ОК 02;ОК 03; ОК 04;ОК 05;ОК 06; ОК 07 ПК .1.1; ПК 1.2; ПК 1.3 ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5 ПК 2.6; ПК 2.7; ЛР 1-15 |
| Тема 3.1. Особенности военной службы | Содержание учебного материала | | 1 | |
| | Практическое занятие | | | |
| | 29 | Правовые основы военной службы. Статус военнослужащего. Общие понятия о статусе военнослужащего. Основные права и льготы военнослужащих | 1 | |
| Тема 3.2. Общевойские уставы | Содержание учебного материала | | 3 | |
| | Практическое занятие | | | |
| | 30 | Общевойские уставы – это нормативно-правовые акты, регламентирующие жизнь и быт военнослужащих. Общие обязанности | 1 | |

| | | | | |
|---|---|--|----|---------------------|
| | | военнослужащих, должностные и спец. обязанности военнослужащих. | | |
| | 31 | Основное предназначение Устава Внутренней службы Вооруженных Сил РФ и его общие положения. | 1 | |
| | 32 | Строевого устава ВС РФ., Дисциплинарного устава Вооруженных Сил РФ., Устава гарнизонной и караульной служб ВС РФ | 1 | |
| Тема 3.3. Военнослужащий – вооруженный защитник Отечества | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | Практическое занятие | | | |
| | 33 | Основные виды воинской деятельности. Основные качества военнослужащего. | 1 | |
| | 34 | Общие обязанности военнослужащих, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Сущность основных обязанностей военнослужащих и чем они определяются | 1 | |
| Тема 3.4. Прохождение военной службы по призыву и по контракту | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | Практическое занятие | | | |
| | 35 | Призыв на военную службу. Порядок прохождения военной службы | 1 | |
| | 36 | Размещение и быт военнослужащих Особенности военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба | 1 | |
| Раздел 4. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи | | | | |
| | Содержание учебного материала | | 18 | ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| | Практическое занятие | | | |
| | 1 | Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. | 1 | |
| | Практическое занятие №1 | | | |
| | 2 | Общие правила оказания первой помощи | 1 | |
| | Практическое занятие №2 | | | |
| | 3 | Первая помощь при травмах различных областей тела | 1 | |
| | Практическое занятие №3 | | | |
| | 4 | Первая помощь при ранениях | 1 | |
| | Практическое занятие №4 | | | |
| 5 | Правила наложения повязок различных типов | 1 | | |

| | | | |
|------------------|--|---|--|
| | Практическое занятие №5 | | |
| 6 | Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга | 1 | |
| | Практическое занятие №6 | | |
| 7 | Первая помощь при переломах | 1 | |
| | Практическое занятие №7 | | |
| 8 | Первая помощь пострадавшему при электротравме | 1 | |
| | Практическое занятие №8 | | |
| 9 | Первая помощь при синдроме длительного сдавливания | 1 | |
| | Практическое занятие №9 | | |
| 10 | Первая помощь при ожогах | 1 | |
| | Практическое занятие №10 | | |
| 11 | Виды кровотечений. Остановка кровотечений | 1 | |
| | Практическое занятие №11 | | |
| 12 | Правила наложения давящей повязки и жгута | 1 | |
| | Практическое занятие №12 | | |
| 13 | Первая помощь при попадании инородных тел в верхних дыхательные пути | 1 | |
| | Практическое занятие №13 | | |
| 14 | Первая помощь при отравлениях | 1 | |
| | Практическое занятие №14 | | |
| 15 | Первая помощь при отсутствии сознания | 1 | |
| | Практическое занятие №15 | | |
| 16 | Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца) | 1 | |
| | Практическое занятие №16 | | |
| 17 | Инфекционные заболевания. Профилактика инфекционн. заболеваний | 1 | |
| | Практическое занятие №17 | | |
| 18 | Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка | 1 | |
| Тема 4.2. | Содержание учебного материала | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|--|
| Профилактика инфекционных заболеваний | Практическое занятие | | 1 | |
| | 19 | Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний | 1 | |
| Тема 4.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие | Содержание учебного материала | | | |
| | Практическое занятие | | 1 | |
| | 20 | Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах. | 1 | |
| Раздел 5. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия | | | | |
| Тема 5.1. Особенности профессиональной деятельности. Потенциальные опасности и их последствия | Содержание учебного материала | | | |
| | Теоретическое занятие | | 2 | |
| | 37 | Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы | 1 | |
| | 38 | Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. | 1 | |
| 39-40 Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт) | | | 2 | |
| Всего: | | | 40 | |

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Безопасность жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса «Безопасности жизнедеятельности» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

3.2. Плакаты/стенды:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

3.3. Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

3.4. Специальные технические средства. Модели

- Система хранения тренажеров;

- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

3.5. Площадки для практических занятий:

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы Интернет-ресурсов:

Основные источники:

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
7. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
8. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
10. 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.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
12. 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.)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины | | |
| <p><u>Знать:</u> Основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; 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; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p> | <p>умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от ОМП</p> | <p>Письменный и устный опрос.</p> |
| <p><u>Знать:</u> основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии среднего</p> | <p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых</p> | <p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>профессионального образования; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых знаний профессиональных при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p> | <p>имеются военно- учетные специальности, родственные специальностям среднего профессионального образования; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в т.ч. при транспортировке</p> | |
| <p><u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p> | <p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p> | <p>Письменный и устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы</p> |
| <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> | | |
| <p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных</p> | <p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p> |
| <p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих</p> | <p>определяет виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p> | <p>Вооруженных Сил Российской Федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p> | <p>выполнения практической работы</p> |
| <p><u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p> | <p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p> | <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p> |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

| Учебны й год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподава- теля |
|-------------------------|---------------|--|--|---|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ____ от _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.09 Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Кобзева О.В. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.09 Физическая культура» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки
Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) *Кобзева Ольга Владиславовна*– автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | | Стр. |
|---|---|------|
| 1 | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2 | Структура и содержание учебной дисциплины | 6 |
| 3 | Условия реализации учебной дисциплины. | 12 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

««ОП.09 Физическая культура»»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ««ОП.09 Физическая культура»» является обязательной частью цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общей компетенции ОК 08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|---|
| ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 | 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 специальности | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения |

Освоение производственной практики обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР № | Расшифровка |
|------|---|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |

| | |
|---|--|
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности: | |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 40 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 12 |
| теоретическое обучение | 6 |
| практические занятия | 32 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | |
| Консультация | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.09 Физическая культура»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Домашнее задание | Коды Компетенций и личностных Результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|-------------|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Основное содержание | | | | |
| Раздел №1 Физическая культура, как часть культуры общества и человека | | 6 | | |
| Основное содержание | | | | |
| Тема № 1. Современное состояние физической культуры и спорта | Содержание учебного материала | 2 | О.1-с.7-13 | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | 1 Физическая подготовка, как важный фактор успешного становления в профессиональной сфере | 1 | | |
| | 2 Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха | 1 | | |
| Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни | Содержание учебного материала | 2 | О.1-с.18-34 | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | 3 Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания | 1 | | |
| | 4 Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека | 1 | | |
| Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья | Содержание учебного материала | 2 | О.1-с.42-46 | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | 5. Современное представление о системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; оздоровительная ходьба, оздоровительный бег и др.) | 1 | | |

| | | | | | |
|---|--|--|-----|------------------------|--|
| | 6 Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность | 1 | | | |
| Раздел 2. Учебно-тренировочные занятия. Основное содержание. | | 34 | | | |
| Тема 2. Основная гимнастика | Содержание учебного материала | 2 | | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 | |
| | Практические занятия. | | | | |
| | 7 Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. | 1 | ОРУ | | |
| | 8 Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки | 1 | ОРУ | | |
| Тема 2.2 Спортивная гимнастика | Содержание учебного материала | 2 | | | |
| | Практические занятия | | | | |
| | 9 Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши) | 1 | ОРУ | | |
| | 10 Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косо­го разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши) | 1 | ОРУ | | |
| Тема 2.3 Акробатика | Содержание учебного материала | 2 | | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 | |
| | Практические занятия | | | | |
| | 11. Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». | 1 | ОРУ | | |
| | 12. Совершенствование акробатических элементов | 1 | ОРУ | | |
| | Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): | | | | |
| | Девушки | Юноши | | | |
| | И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) – Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом | И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) – Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|-----|------------------------|
| | - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П. | присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать – Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П. | | | |
| Тема 2.4 Аэробика | Содержание учебного материала | | | | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | Практические занятия | | 4 | | |
| | 13.Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. | | 1 | ОРУ | |
| | 14.Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). | | 1 | ОРУ | |
| | 15.Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики | | 1 | ОРУ | |
| | 16.Упражнения с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, футбол-аэробика и т. п.). | | 1 | ОРУ | |
| Тема 2.5 Атлетическая гимнастика | Содержание учебного материала | | 4 | | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | Практические занятия | | | | |
| | 17.Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. | | 1 | ОРУ | |
| | 18.Выполнение упражнений со свободными весами | | 1 | ОРУ | |
| | 19.Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования. | | 1 | ОРУ | |
| | 20.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и с предметами. | | 1 | ОРУ | |
| Тема 2.6 Футбол | Содержание учебного материала | | 4 | | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | Практические занятия | | | | |
| | 21. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча | | 1 | ОРУ | |

| | | | | |
|------------------------------|--|---|-----|------------------------|
| | подошвой. | | | |
| | 22. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника | 1 | ОРУ | |
| | 23. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения | 1 | ОРУ | |
| | 24.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра) | 1 | ОРУ | |
| Тема 2.7 Баскетбол | Содержание учебного материала | 6 | | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | Практические занятия | | | |
| | 25. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры перемещения, остановки, стойки игрока. | 1 | ОРУ | |
| | 26. Повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола, броски мяча. | 1 | ОРУ | |
| | 27.Введение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу. | 1 | ОРУ | |
| | 28.Броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча | 1 | ОРУ | |
| | 29.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения | 1 | ОРУ | |
| | 30. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Учебная игра. Тестирование | 1 | ОРУ | |
| Тема 2.8 Волейбол | Содержание учебного материала | 6 | | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | Практические занятия | 1 | | |
| | 31.Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча. | 1 | ОРУ | |
| | 32.Подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении | 1 | ОРУ | |
| | 33.Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения | 1 | ОРУ | |

| | | | | |
|--|--|----|-----|------------------------|
| | 34..Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности | 1 | ОРУ | |
| | 35.Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Правила судейства соревнований по волейболу. Учебная игра | 1 | ОРУ | |
| | 36. Учебная игра. Контрольные нормативы. | 1 | ОРУ | |
| Тема 2.9 Лёгкая атлетика | Содержание учебного материала | 4 | | ОК 01-ОК 09 ЛР 1-14 |
| | Практические занятия | | | |
| | 37. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Специальная и общая подготовка в легкой атлетике: специальные упражнения бегуна. | 1 | ОРУ | |
| | 38. Спринтерский бег.. Интервальный бег. Контрольные нормативы. | 1 | ОРУ | |
| Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт) | | 2 | | |
| Всего: | | 40 | | |

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения: (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины; оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины.

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); баскетбольный тренировочный, щит навесной, ворота, трансформируемые для мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, перекладина гимнастическая, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Рулетка для прыжков в длину с места, граната для метания, секундомер.

Общefизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, комплект медболов №3.

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная.

Открытые спортивные площадки:

Стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, брусок отталкивания для прыжков в длину, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50,нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот»,рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1 Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2 Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены методических рекомендациях по организации обучения.

Основные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура . Учебник для студентов СПО М.-ИЦ Академия 320 стр. 2020г.

2. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень : учебник / В. И. Лях. - 11-е изд., переработанное и дополненное - Москва : Просвещение, 2022. - 271 с.

Дополнительные источники

1. Самоловов, Н. А. Физическая культура: подготовительная часть занятия учебнометодическое пособие / Н. А. Самоловов, Н. В. Самоловова. — Нижневартовск : Нижневартовский государственный университет, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-00047-620-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119003.html>

2. Письменский, И. А. Физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16014-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/531537>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|--|
| <p>Знание: 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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</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 в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p> |
| <p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь,</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</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p> |

| | | |
|---|---------------------------------|-----------|
| инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | -Рациональность действий и т.д. | на зачете |
|---|---------------------------------|-----------|

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподавателя |
|------------------------|---------------|--|--|---|----------------------------------|
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Жеребцов
Распоряжением № ____ от _____ 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 10. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**
по профессии 43.01.09 «Повар, Кондитер»



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО на заседании МК профессиональной подготовки
Протокол №___ от «_____» _____2026г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 15 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет значение при формировании и развитии ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК | Знания | Умения |
|---|--|--|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую</p> | <ul style="list-style-type: none"> • назначение средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, электронных таблиц, компьютерных сетей) • калькуляцию расхода продукции с использованием информационно-коммуникационных технологий • процессы обработки, хранения, поиска и передачи информации | <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ • осуществлять процессы обработки, хранения, поиска и передачи информации в процессе оформления технологической документации • оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники |

| | | |
|--|---|--|
| <p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;</p> | | |
| <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и не рыбного водного сырья</p> | <p>Уметь вести расчеты и взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи и на вынос. Рассчитывать стоимость полуфабрикатов, вести расчет с потребителями и учет реализованной продукции.</p> | <p>-Знать правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, а также степень ответственности за правильность расчетов</p> |
| <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.</p> | <p>Уметь вести расчеты при отпуске продукции на вынос. Рассчитывать стоимость полуфабрикатов, вести учет реализованной продукции.</p> | <p>Знать правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос и нести ответственность за правильность расчетов.</p> |

| | | |
|---|--|--|
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними при отпуске с прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость порции, вести учет реализованных супов. | Знать правила и порядок расчета при отпуске на вынос и степень ответственности за правильность расчетов. |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с потребителями у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость готовых блюд, вести их количественный учет. | Знать правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос и правила поведения, определяющие степень ответственности за правильность расчетов. |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных блюд. | Знать правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, а также правила поведения и меру ответственности за правильность расчетов. |
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость, вести расчет и учет реализованных блюд из мяса и мясных продуктов. | Знать правила и порядок расчета при отпуске на вынос, правила поведения и степень ответственности за правильность расчетов. |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость салатов | Знать правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос. |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе и холодных закусок разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость продукции. | Знать правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, а также правила поведения и меру ответственности за правильность расчетов. |

| | | |
|--|--|--|
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость блюд.. | Знать правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость и вести расчет с потребителем при отпуске на вынос. | Знать правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос. |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость и вести расчет с потребителем при отпуске на вынос. | Знать правила расчета с потребителями. |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость и вести расчет с потребителем при отпуске на вынос. | Знать правила расчета с потребителями. |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость и вести расчет с потребителем при отпуске на вынос. | Знать правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос. |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость и вести расчет с потребителем при отпуске на вынос. | Знать правила расчета с потребителями. |

| | | |
|--|--|--|
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий из хлеба разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость и вести расчеты с потребителями | Знать правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос. |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос и взаимодействовать с ними у прилавка/раздачи. Рассчитывать стоимость и вести расчеты с потребителями | Знать правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос. |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Уметь вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос. Рассчитывать стоимость | Знать правила маркировки упакованных пирожных и тортов, а также правила заполнения этикеток. Знать правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос. |

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации **программы воспитания**:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

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

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

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

ЛР 13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|--|----------------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины, в том числе | 36 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятия | 20 |
| Самостоятельная работа | - |
| Консультация | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем акад. час./ в т. ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы | |
|--|--|--|------------------|--|----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 5 | | |
| Раздел I. Системы автоматизации профессиональной деятельности | Содержание учебного материала: | 2 | | | |
| | 1 | Информационные процессы и технологии. | 1 | О1 Гл.1 | ОК01-07,9 ЛР 1-14 |
| | 2 | Аппаратное и программное обеспечение ИТ - технологии | 1 | О1 Гл.2 | |
| Раздел II. Офисные технологии подготовки документов | Содержание учебного материала: | 6 | | ОК01-07,9 | |
| | 3 | Технологии подготовки: текстовых документов MS Word, , | 1 | О1 Гл.3 | ЛР 1-14 |
| | 4 | Электронные таблицы MS Excel | 1 | О1 Гл.4 | ПК1.3,1.4 |
| | 5 | Электронные таблицы MS Excel | 1 | | ПК2.3,2.6,2.7,2.8 |
| | 6 | Презентации MS Power Point. | 1 | О1 Гл.5 | ПК3.3,3.3.4,3.5,3 |
| | 7 | Основы работы в СУБД MS Access. | 1 | О1 Гл.6 | .6, |
| | 8 | Основы работы в СУБД MS Access. | 1 | | ПК4.2,4.3,4.4,4.5 |
| | Практические занятия: | | 20 | | ПК5.3,5.4.5,5 |
| | 9 | Создание комплексных документов в текстовом редакторе | 1 | О2 стр.32 | |
| | 10 | Создание диаграмм в документах MS Word | 1 | О2 стр.43 | |
| | 11 | Создание формул и уравнений в документах MS Word | 1 | О2 стр.47 | |
| | 12 | Создание формул и уравнений в документах MS Word | 1 | О2 стр.47 | |
| | 13 | Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов | 1 | О2 стр.53 | |
| | 14 | Вычислительные функции табличного процессора MS Excel | 1 | О2 стр.62 | |
| | 15 | Расчеты с использованием абсолютной адресации ячеек | 1 | О2 стр.82 | |
| | 16 | Группировка и расчет промежуточных итогов в MS Excel | 1 | О2 стр.89 | |
| | 17 | Экономические расчеты в MS Excel | 1 | О2 стр.107 | |

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|---|-----------|-------------------|---|
| | 18 | Задачи оптимизации (поиск решения) в MS Excel | 1 | О2 стр.116 | |
| | 19 | Связи между файлами и консолидация данных в MS Excel | 1 | О2 стр.123 | |
| | 20 | Использование функций в расчетах | 1 | О2 стр.130 | |
| | 21 | Использование функций в расчетах | 1 | О2 стр.130 | |
| | 22 | Создание таблиц в СУБД MS Access. | 1 | О2 стр.114 | |
| | 23 | Редактирование таблиц базы данных и расчеты в таблицах. | 1 | О2 стр.153 | |
| | 24 | Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access. | 1 | О2 стр.160 | |
| | 25 | Работа с данными с использованием запросов СУБД MS Access. | 1 | О2 стр.173 | |
| | 26 | Создание отчетов в СУБД MS Access | 1 | О2 стр.182 | |
| | 27 | Создание составных форм в СУБД MS Access. | 1 | О2 стр.189 | |
| | 28 | Создание презентации проекта в программе MS Power Point | 1 | О2 стр.201 | |
| Раздел III. Технология работы с графической информацией | Содержание учебного материала: | | 3 | | ОК01-07,9 |
| | 29 | Технология создания и преобразования графических информационных объектов. | 1 | ЛР 1-14 | ЛР 1-14 ПК1.3,1.4 |
| | 30 | Обзор современных программных систем автоматизированного проектирования | 1 | ПК1.3,1.4 | ПК2.3,2.6,2.7,2.8 ПК3.3,3,3.4,3.5,3 |
| | 31 | Информационно- правовое обеспечение деятельности | 1 | ПК2.3,2.6,2.7,2.8 | .6, ПК4.2,4.3,4.4,4.5 ПК5.3,5.4.5,5 |
| Раздел IV Электронные коммуникации в профессиональной деятельности | Содержание учебного материала | | 3 | | ОК01-07,9 |
| | 32 | Телекоммуникационные системы в профессиональной деятельности. | 1 | О1Гл 10 | ЛР 1-14 ПК1.3,1.4 |
| | 33 | Всемирная сеть Интернет. | 1 | О1Гл 11 | ПК2.3,2.6,2.7,2.8 |
| | 34 | Основы защиты компьютерной информации. | 1 | О1Гл 12 | ПК3.3,3,3.4,3.5,3 |
| | 35 | Дифференцированный зачет | 1 | | .6, ПК4.2,4.3,4.4,4.5 |
| | 36 | Дифференцированный зачет | 1 | | ПК5.3,5.4.5,5 |
| Всего | | | 36 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информационных технологий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;
- принтер;
- мультимедийный проектор с экраном;
- телевизор;
- локальная сеть сеть Интернет.

Программное обеспечение дисциплины:

1. Операционная система Windows 10
2. Офисный пакет LibreOffice/ MS OFFICE
3. Интернет браузер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список. Список может дополнен новыми изданиями

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова – 2е изд. - Издательский центр «Академия», 2021.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.В.Михеева, О.И.Титова - Издательский центр «Академия», 2021.

Дополнительные источники:

1.Михеева Е.В. Информатика. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. / Е.В.Михеева, О.И.Титова.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Гвоздева В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы. Серия: Профессиональное образование. Издательства: Форум, Инфра - М, 2011.

3. Трофимова В.В. Информатика. Серия: Основы наук. Издательство: Юрайт, 2010.

4. Федорова Г. Н. Информационные системы. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2010.

5. Фуфаев Э. В., Фуфаева Л. И. Пакеты прикладных программ. Серия: Среднее профессиональное образование. Издательство: Академия, 2010.

6. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ Е.В.Михеева, О.И.Титова – 3е изд.: Издательский центр «Академия», 2019.

7. Цветкова: Информатика учеб. для студ.учреждений сред. Про. Образования/ М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова.-6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2020.-352с.: ил., [8]с.цв.вкл.

8. Информационные технологии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин – Издательский центр «Академия», 2017.

9. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ Е.В.Михеева, О.И.Титова – 3е изд.: Издательский центр «Академия», 2019.

10. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.О.Оганесян, А.В.Курилова – Издательский центр «Академия», 2017.

11. Организационно-правовое обеспечение информационной безопасности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.Б.Белов, В.Н. Пржегорлинский – Издательский центр «Академия», 2017.

Интернет ресурсы:

1. <http://webpractice.cm.ru>- Сетевые компьютерные практикумы по курсу «Информатика».

2. <https://www.vend.ru/information/raschet-sebestoimosti-napitka/> - расчет себестоимости напитка

3. www.ickp.ru. - Региональный сайт Консультант Плюс

4. <https://www.gosuslugi.ru/> -Портал государственных услуг

5. <http://servirovka-stola.ru/> - Сервировка стола

6. <http://www.ixbt.com> -

содержит достоверную и полную информацию об аппаратном обеспечении компьютера.

7. <http://www.infojournal.ru> – Научно-методический журнал «ИНФОРМАТИКА И ОБРАЗОВАНИЕ».

8. <http://school-db.informika.ru> –

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

9. <http://www.rusedu.info> -информатике и ИКТ в образовании.

10. <http://www.computer-museum.ru> – Виртуальный компьютерный музей. Иллюстрированная история персональных компьютеров на русском языке.

11. <http://www.osp.ru/pcworld> – журнал «Мир ПК». Компьютерная пресса

12. <http://pspo.it.ru/mod/resource/view.php?id=19> – Академия АЙТИ. Учебный портал по поддержке внедрения и использования ПСПО в учебном процессе. Учебно-методические материалы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|-------------------------|---|
| ОК01-07,9 ЛР 1-14 ПК1.3,1.4 ПК2.3,2.6,2.7,2.8 ПК3.3,3.4,3.5,3.6, ПК4.2,4.3,4.4,4.5 ПК5.3,5.4.5,5 | Раздел 1-4 Пр № 1-20 | Тестирование Выполнение практических заданий Выполнение заданий дифференцированного зачета |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподавателя |
|--------------------|---------------|--|--|---|------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ____ от _____ 2026г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 11 Основы рисования и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А. – преподаватель первой категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 11 Основы рисования и лепка» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки
Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) *Филонидова Елена Анатольевна* – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | | Стр. |
|---|---|------|
| 1 | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 2 | Структура и содержание учебной дисциплины | 8 |
| 3 | Условия реализации учебной дисциплины | 13 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 11 Основы рисования и лепка» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК ¹ | Умения | Знания |
|--|---|---|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | <ul style="list-style-type: none"> - Рисовать различного вида орнамент. - Рисовать с натуры предметы геометрической формы. - Рисовать с натуры предметы домашнего обихода. - Рисовать фрукты и овощи. - Рисовать с натуры пирожные и торты различной формы. - Рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции. - Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента. - Выполнять лепку макетов тортов, используя законы | <ul style="list-style-type: none"> - Технику рисунка и ее многообразие. - Технику выполнения рисунка с натуры. - Технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов. - Композицию в рисунке. - Последовательность работы над рисунком. - Законы композиции, выразительные средства композиции. - Композиция тортов. - Технику лепки элементов украшения для тортов. - Технику лепки макетов различной формы |
| ОК 01 | <ul style="list-style-type: none"> Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | <ul style="list-style-type: none"> Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

| | | |
|-------|---|--|
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска 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> |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативноправовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Сущность гражданскопатриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p> |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>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</p> | <p>описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
|--|---|---|

Освоение производственной практики обеспечивает достижения обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР № | Расшифровка |
|-------|--|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |

| | |
|---|--|
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности: | |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 16 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 32 |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 Основы рисования и лепка

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. час./ в т.ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды Компетенций и личностных Результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|--|---|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Введение | Содержание учебного материала | 1 | | ОК 01-07, 09, ЛР 1-14 |
| | 1.Цель и задачи предмета | 1 | О.1 с.6-9 | |
| Тема 1.1 Основы рисования | Содержание учебного материала | 4/2 | | ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 2.Рисунок – важнейшая область художественного творчества | 1 | О.1 с.9-14 | |
| | 3.Материалы для рисования. Техника рисунка и его многообразие | 1 | О.1 с.14-25 | |
| | 4.Практическое занятие №1 Начальные упражнения по рисованию | 1 | М.У. к пр. з. №1 | |
| | 5.Практическое занятие №1 Начальные упражнения по рисованию | 1 | М.У. к пр. з. №1 | |
| Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке | Содержание учебного материала | 9/8 | | ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 6.Начальные элементы фигур. Начертания углов, окружностей, овалов | 1 | О.1 с 30-32 | |
| | 7.Практическое занятие №2 Рисование геометрических фигур. Последовательность работы над рисунками | 1 | М.У. к пр. з. №2 | |
| | 8.Практическое занятие №2 Рисование геометрических фигур. Последовательность работы над рисунками | 1 | М.У. к пр. з. №2 | |
| | 9.Практическое занятие №3 Рисование пирамиды и шара. Последовательность работы над рисунками | 1 | М.У. к пр. з. №3 | |

| | | | | |
|---|---|------------|------------------|--|
| | 10.Практическое занятие №3 Рисование пирамиды и шара. Последовательность работы над рисунками | 1 | М.У. к пр. з. №3 | |
| | 11.Практическое занятие №4 Натюрморт, составленный из геометрических тел | 1 | М.У. к пр. з. №4 | |
| | 12.Практическое занятие №4 Натюрморт, составленный из геометрических тел | 1 | М.У. к пр. з. №4 | |
| | 13.Практическое занятие №5 Рисование орнаментов на основе геометрических фигур | 1 | М.У. к пр. з. №5 | |
| | 14.Практическое занятие №5 Рисование орнаментов на основе геометрических фигур | 1 | М.У. к пр. з. №5 | |
| Тема 1.3 Цвет и композиция рисунка | Содержание учебного материала | 3/2 | | ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 15.Понятие о цвете. Техника работы цветным карандашам. Смешение основных цветов | 1 | О.1 с. 46-55 | |
| | 16.Практическое занятие №6 Распределение градаций светотени (блик, свет, полутень, собственная тень, рефлекс, падающая тень) | 1 | М.У. к пр. з. №6 | |
| | 17.Практическое занятие №6 Распределение градаций светотени (блик, свет, полутень, собственная тень, рефлекс, падающая тень) | 1 | М.У. к пр. з. №6 | |
| Тема 1.4 Рисунок с натуры | Содержание учебного материала | 7/6 | | ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 18.Подготовка к рисованию с натуры. Перспектива. Композиция в рисунке. Определение на глаз размеров и соотношений частей предмета. Последовательность работы над рисунком | 1 | О.1 с. 56-69 | |
| | 19.Практическое занятие №7 Композиция, состоящая из посуды | 1 | М.У. к пр. з. №7 | |
| | 20.Практическое занятие №7 Композиция, состоящая из посуды | 1 | М.У. к пр. з. №7 | |
| | 21.Практическое занятие №8 Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы | 1 | М.У. к пр. з. №8 | |

| | | | | |
|---|--|------------|----------------------|--|
| | 22.Практическое занятие №8 Рисование цветными карандашами тарелки, чашки, вазы | | М.У. к пр. з. №8 | |
| | 23.Практическое занятие №9 Творческая работа. Рисование цветов, фруктов, овощей | 1 | М.У. к пр. з. №9 | |
| | 24.Практическое занятие №9 Творческая работа. Рисование цветов, фруктов, овощей | 1 | М.У. к пр. з. №9 | |
| Тема 1.5 Рисунок пирожных и тортов | Содержание учебного материала | 4/2 | | ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 25.Определение форм и размеров пирожных. Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов. Создание макетов пирожных на бумаге | 1 | О.2 с.326-330 | |
| | 26.Определение форм и размеров тортов. Подбор цветов и оттенков для изображения теста и кремов. Создание макетов тортов на бумаге | 1 | О.2 с.326-330 | |
| | 27.Практическое занятие №10 Рисование квадратных и круглых пирожных | 1 | М.У. к пр. з. №10 | |
| | 28.Практическое занятие №10 Рисование квадратных и круглых пирожных | 1 | М.У. к пр. з. №10 | |
| Тема 1.6 Композиция тортов | Содержание учебного материала | 6/4 | | ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 29.Использование законов композиции для декоративного оформления тортов | 1 | О.2 с.335-337 | |
| | 30.Композиция квадратного торта с применением орнамента для квадратных тортов. Композиция для круглого торта с применением орнаментов для круглого торта. Фигурные праздничные торты | 1 | О.2 с.335-337 | |
| | 31.Практическое занятие №11 Творческая работа по рисованию квадратного и круглого торта | 1 | М.У. к пр. з. №11 | |
| | 32.Практическое занятие №11 Творческая работа по рисованию квадратного и круглого торта | 1 | М.У. к пр. з. №11 | |
| | 33.Практическое занятие №12 Творческая работа по рисованию праздничного торта | 1 | М.У. к пр. з. №12 | |
| | 34.Практическое занятие №12 Творческая работа по рисованию праздничного торта | 1 | М.У. к пр. з. №12 | |
| | 35.Контрольная работа | 1 | | |

| | | | | |
|---|--|-------------|----------------------|--|
| | 36.Контрольная работа | 1 | | |
| Тема 2 Основы лепки | Содержание учебного материала | 12/8 | | ОК 01-07, 09, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 1-14 |
| | 37.Содержание и задачи лепки | 1 | | |
| | 38.Инструменты и материалы для лепки | 1 | | |
| | 39.Применение пластилина для определения формы изделий | 1 | | |
| | 40.Соединение цветов для создания изделий. Техника лепки | 1 | | |
| | 41.Практическое занятие №13 Лепка растительного орнамента (цветов, фруктов, овощей) | 1 | М.У. к пр. з. №13 | |
| | 42.Практическое занятие №13 Лепка растительного орнамента (цветов, фруктов, овощей) | 1 | М.У. к пр. з. №13 | |
| | 43.Практическое занятие №14 Лепка птиц, животных | 1 | М.У. к пр. з. №14 | |
| | 44.Практическое занятие №14 Лепка птиц, животных | 1 | М.У. к пр. з. №14 | |
| | 45.Практическое занятие №15 Лепка элементов оформления тортов | 1 | М.У. к пр. з. №15 | |
| | 46.Практическое занятие №15 Лепка элементов оформления тортов | 1 | М.У. к пр. з. №15 | |
| | 47.Практическое занятие №16 Способы и приёмы отделки праздничных тортов | 1 | М.У. к пр. з. №16 | |
| | 48.Практическое занятие №16 Способы и приёмы отделки праздничных тортов | 1 | М.У. к пр. з. №16 | |
| | 49.Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 1 | | |
| 50.Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | 1 | | | |
| | Всего: | 50 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места, по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных работ, обучающие фильмы

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ И.Н. Иванова. – 5-е издание, стереотипное. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 160 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2020.-336 с.

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для начального профессионального образования – 4-е издание – М.: ИЦ «Академия», 2020.-288 с.

5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021.-336 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-208 с.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-208 с.

Интернет-ресурсы:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы] форма доступа
2. [Неборечка.ru>index.php?option=cjm...itemid...topic](http://Неборечка.ru/index.php?option=cjm...itemid...topic), доступная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|--|
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнять упражнения по рисованию; - Рисовать различного вида орнамент; - Рисовать с натуры предметы геометрической формы; - Рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - Рисовать фрукты и овощи; - Рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - Рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - Выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - Выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции | <p>Выполнение практических заданий не менее 75%. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p> | <p>Текущий контроль при проведении: в форме оценки выполнения практических заданий; оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы. Промежуточная аттестация контроль в форме оценки дифференцированного зачета.</p> |
| <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технику рисунка и ее многообразие; - Технику выполнения рисунка с натуры; - Технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - Композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; - Законы композиции, выразительные средства композиции; - Композиция тортов; - Технику лепки элементов украшения для тортов; - Технику лепки макетов различной формы. | <ul style="list-style-type: none"> - Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям; - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. | <p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполнения практических заданий; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p> |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 11 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКА**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподава- теля |
|------------------------|---------------|--|--|---|--|
| | | | | | |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Н. Жеребцов
Распоряжением № ___ от _____ 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 12. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»



Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация — разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Филонидова Е.А. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

РАССМОТРЕНО на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «___» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А. Кононенко

©) Филонидова Е.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла ОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|---|--|
| ОК1-7,9 | - разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи; | - понятие, функции и виды предпринимательства; |
| | - ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; | - задачи государства и Крымской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики; |
| | - формировать пакет документов для регистрации субъектов малого предпринимательства | - особенности предпринимательской деятельности в Крымской области в условиях кризиса; |
| | - оформлять в собственность имущество; | - порядок разработки и реализации предпринимательских идей (бизнес-идей); |
| | - проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; | - порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания; |
| | - анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; | - правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; |
| | - составлять бизнес-план на основе современных программных технологий. | - юридическую ответственность предпринимателя |
| | | - нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; |
| | | - формы государственной поддержки малого бизнеса; |
| | - сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию. | |

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания

| ЛР № | Расшифровка |
|------|---|
| 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |

| | |
|----|---|
| 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |
|----|---|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: | |
| лекции | 20 |
| практические занятия | 14 |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | нет |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов/в т.ч. в форме практической подготовки | Домашние задания | Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы |
|---|--|--|------------------|---|
| РАЗДЕЛ 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | 1. Понятие, цели и задачи предпринимательской деятельности | 1 | О1Гл.1.1 | ОК01 |
| | 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности | 1 | О1Гл.1.2 | ОК02 |
| | 3. Формы и виды предпринимательской деятельности | 1 | О1Гл.1.3 | ОК03 |
| | 4. Индивидуальное предпринимательство | 1 | О1Гл.1.4 | ОК04 |
| | 5. Малое предпринимательство | 1 | О1Гл.1.5 | ОК05 |
| | 6. Франчайзинг как форма организации малого предприятия | 1 | О1Гл.1.6 | ОК06 |
| | Практические занятия | 1 | | ОК07 |
| 7. Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации | 1 | М.У. по п.з. №1 | ОК09 | |
| РАЗДЕЛ 2. Основы создания и развития коммерческих организаций | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | 8. Этапы создания нового предприятия | 1 | О1Гл.2.1 | |
| | 9. Порядок создания нового предприятия | 1 | О1Гл.2.2 | |
| | 10. Порядок государственной регистрации предприятия | 1 | О1Гл.2.3 | |
| | 11. Учредительные документы предприятия | 1 | О1Гл.2.4 | |
| | 12. Формирование уставного фонда предприятия | 1 | О1Гл.2.5 | |
| | 13. Лицензирование отдельных видов предпринимательской деятельности | 1 | О1Гл.2.6 | |
| | Практическое занятие | 7 | | |
| | 14. Составление пакета документов для открытия своего дела | 1 | М.У. по п.з. №2 | |
| | 15. Составление пакета документов для открытия своего дела | 1 | М.У. по п.з. №2 | |
| 16. Проектирование организационной структуры и определение | 1 | М.У. по | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------|-----------------|
| | | типологии коммерческой организации | | п.з. №3 |
| | 17. | Проектирование организационной структуры и определение типологии коммерческой организации | 1 | М.У. по п.з. №3 |
| | 18. | Разработка содержания деятельности подсистем механизма защиты предпринимательской тайны и безопасности фирмы | 1 | М.У. по п.з. №4 |
| | 19. | Разработка содержания деятельности подсистем механизма защиты предпринимательской тайны и безопасности фирмы | 1 | М.У. по п.з. №4 |
| | 20. | Определение видов ответственности предпринимателей по анализу заданных ситуаций | 1 | М.У. по п.з. №5 |
| РАЗДЕЛ 3. Виды систем налогообложения для коммерческих организаций | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 21. | Общая система налогообложения | 1 | О1Гл.3.1 |
| | 22. | Упрощенная система налогообложения | 1 | О1Гл.3.2 |
| | 23. | Налог на вмененный доход | 1 | О1Гл.3.3 |
| | 24. | Патентная система налогообложения | 1 | О1Гл.3.4 |
| | Практическое занятие | | 4 | |
| | 25. | Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия по заданным финансово-экономическим показателям | 1 | М.У. по п.з. №6 |
| | 26. | Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия по заданным финансово-экономическим показателям | 1 | М.У. по п.з. №6 |
| | 27. | Расчет основных налогов | 1 | М.У. по п.з. №7 |
| | 28. | Расчет основных налогов | 1 | М.У. по п.з. №7 |
| РАЗДЕЛ 4. Анализ финансовых результатов деятельности коммерческих организаций | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 29. | Безубыточная деятельность как фактор обеспечения финансовой стабильности коммерческих организаций | 1 | О1Гл.4.1 |
| | 30. | Система показателей эффективности производства и финансового состояния коммерческих организаций | 1 | О1Гл.4.2 |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 31. | Расчет рентабельности предпринимательской деятельности | 1 | М.У. по п.з. №8 |
| | 32. | Расчет рентабельности предпринимательской деятельности | 1 | М.У. по п.з. №8 |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|-----------|----------------------|
| РАЗДЕЛ 5. Риск в предпринимательстве и угроза банкротства | Содержание учебной материала | | 4 | |
| | 33. | Понятие и виды риска. Потери от риска Страхование рисков. | 1 | О1 Гл.5.1- 5.3 |
| | 34. | Понятие и процедура банкротства | 1 | О1 Гл. 5.4 |
| | 35. | Дифференцированный зачет | 1 | |
| | 36. | Дифференцированный зачет | 1 | |
| Всего | | | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы предпринимательской деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения: проектор, ПК, мультимедиа, телевизор, принтер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники в электронно-библиотечной системе IPR BOOKS:

1. Торосян, Е. К. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Е. К. Торосян, Л. П. Сажнева, Ж. Н. Зарубина. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2018. — 132 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67492.html>

2. Алавина, Ю. Г. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Ю. Г. Алавина. — Саратов: Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2018. — 72с. — ISBN 978-5-7433-2657-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80113.html>

3. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Л. Н. Стребкова. — 2-е изд. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-7782-3346-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91720.html>

4. Герасимова, О. О. Основы предпринимательской деятельности: пособие / О. О. Герасимова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 269 с. — ISBN 978-985-503-905-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93392.html>

5. Асаул, А. Н. Организация предпринимательской деятельности: учебник / А. Н. Асаул. — Санкт-Петербург: Институт проблем экономического возрождения, 2019. — 209 с. — ISBN 978-5-91460-023-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/18201.html>

6. Можаяев Е. Е. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. Е. Можаяев, Л. Б. Мельникова. — Москва: Российский государственный аграрный заочный университет, 2020. — 84 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20663.html>

7. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Е. Е. Ермолаев, А. М. Фролов, А. М. Афанасьев [и др.]. — Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2018. — 242 с. — ISBN 978-5-9585-0530-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20494.html>

Законы:

- 1 Гражданский кодекс Российской Федерации
- 2 Налоговый кодекс Российской Федерации
- 3 Трудовой кодекс Российской Федерации
- 4 Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.)

- 5 Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ)

- 6 Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" (в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N [76-ФЗ](#), от 8 декабря 2003 г. N [169-ФЗ](#) от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ)

Интернет-ресурсы:

1. Государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» нэб.рф
2. Центр электронной доставки документов Российской государственной библиотеки www.edd.ru
3. Научная Электронная Библиотека - eLibrary.ru
4. Полнотекстовая база данных СМИ www.polpred.com
5. Университетская информационная система РОССИЯ (Интегрированная коллекция ресурсов для гуманитарных исследований uisrussia.msu.ru)
6. Электронная библиотека экономической и деловой литературы <http://www.aup.ru/library/>
7. Образовательные фильмы по разным дисциплинам <http://univertv.ru/video/ekonomika/>
8. Правотека – портал правовой помощи <http://pravoteka.ru/legislation>

Дополнительные источники:

1. Баринов В.А. Бизнес-планирование. Учебное пособие. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2003
2. Барроу К. и др. Бизнес-планирование: полное руководство / Пер. с англ. М. Веселковой. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2003
3. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие / Под ред. А. С. Пелиха, - М.: Издательский центр «МарТ», 2003
4. Предпринимательство / Под ред. В.Я.Горфинкеля - М.: ЮНИТИ, 2000
5. Горфинкель В.Я., Поляк Г.Б., Швандар В.А. Предпринимательство. Учебник. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009

6. Ремонтова Т.И., Широкова Л.П. Как составить бизнес-план. Методическое пособие. – Пенза: ИПК и ПРО, 2006

7. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для СПО/Е. Ф. Чеберко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 420 с. — (Серия: Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|--|
| <p>Знать: основы предпринимательской деятельности;• основы финансовой• грамотности; характеристики организаций различных организационно-правовых форм;• порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;• требования к бизнес-планам, правила разработки• бизнес-планов; порядок выстраивания• презентации; виды кредитных банковских продуктов•</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, 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 (фронтальный, комбинированный, индивидуальный, взаимный, экспресс-опрос); - тестирования; - понятийного диктанта; - проведения практических занятий. -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: устных ответов, тестирования</p> |
| <p>Уметь: определять конкурентные преимущества организации; вносить предложения по• усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж; презентовать идеи открытия собственного дела • профессиональной деятельности; выявлять достоинства и• недостатки коммерческой идеи; составлять и оформлять• бизнес-план организации малого бизнеса; рассчитывать размеры• выплат по кредитам.</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.; - Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка выполнения самостоятельной внеаудиторной работы (презентаций; составление схем, таблиц, кластеров, синквейнов, составление и оформление бизнесплана) - экспертная оценка умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, решения ситуационных задач Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий, презентации бизнес-плана -</p> |

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжением № ___ от _____ 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ТЕХНИКА ПОИСКА РАБОТЫ

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология поиска работы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Филонидова Е.А., преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании МК профессиональной подготовки
Протокол №__ от «___» _____2026г.
Председатель МК _____ В.А. Кононенко

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины..... | 4 |
| 2.Структура и содержание учебной дисциплины..... | 8 |
| 3.Условия реализации учебной дисциплины..... | 11 |
| 4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины..... | 12 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология поиска работы»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Технология поиска работы» является вариативной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет значение при формировании и развитии ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК | Знания | Умения |
|---|--|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | Выбор и применение способов решения профессиональных задач методы изучения на рынке труда конъюнктуры, требований к специалистам; особенности и методы общения с различными категориями населения при решении организационно-управленческих задач; факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы. | Оценка эффективности и качества выполнения задач делать самостоятельный выбор, управлять своими ресурсами и состояниями, осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры. |
| ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; | Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах | Оценка эффективности и качества выполнения задач |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в | Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации | Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить |

| | | |
|---|--|--|
| <p>профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>е.</p> | | альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение |
| | <p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности.</p> | <p>Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения на основе применения профессиональных</p> |
| <p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p> | <p>формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p> |
| | <p>Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> | <p>Оценка умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса</p> |
| <p>ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> | <p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p> | <p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p> |
| <p>ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p> | <p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p> | <p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; | | |
| ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»; | Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках | Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках |

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР№ | Расшифровка |
|------|--|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |

| | |
|-------|--|
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины, в том числе | 50 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 24 |
| Самостоятельная работа | |
| Консультация | нет |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем акад. час./ в т. ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Введение. | | | | |
| Тема 1.1. Профессии и их классификации | Содержание учебного материала | 2 | | OK1-7,9 LP 1-14 |
| | Введение. Классификация профессий. Этапы становления профессионала. | 2 | конспект | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | 2/2 | | |
| | Практическая работа №1,2 Психодиагностическая работа с тестами профпригодности | 2 | Инд. зад | |
| Раздел 2. Рынок труда | | | | |
| Тема 2. Основные понятия, функции, элементы | Содержание учебного материала | 6 | | OK1-7,9 LP 1-14 |
| | Понятие "рынок труда". Виды рынка труда. Локальные рынки труда. Спрос и предложение на рынке труда. Заработная плата как цена труда. | 6 | конспект | |
| Раздел 3 Профессиональная деятельность | | | | |
| Тема 3 Типы, режимы и характеристики профессий | Содержание учебного материала | 2 | | |
| | Классификация профессий по Климову Е. А. Психологическая классификация профессий по типам личности Типы профессий по квалификационным признакам | 2 | конспект | |
| | Практическая работа №3 Классификация профессий по Климову Е. А. | 2 | Инд. зад | |
| | Раздел 3 Технология поиска работы | | | |
| Тема 3 | Содержание учебного материала | 6 | | OK1-7,9 |

| | | | | |
|---|---|--------------|----------|-----------------------------------|
| Технология эффективного трудоустройств | Способности и профпригодность. Формулировка проблемы и способы принятия решения. Способы поиска работы. Возможные «ловушки» или фиктивные предложения Модели поиска работы для различных категорий соискателей. | 6 | конспект | <i>ЛР 1-14</i> |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | <i>8/8</i> | | |
| | Практическая работа № 3-6. Диагностика общих способностей человека и интеллекта. Работа с печатными изданиями «Работа для Вас», «Работа сегодня». Тестирование при приёме на работу. Нетрадиционные виды тестирования. | 8 | Инд. зад | |
| Раздел 4. Объекты предпринимательства | | | | |
| Тема 4. Подготовка к устройству на работу | Содержание учебного материала | <i>4</i> | | <i>ОК1-7,9 ЛР 1-14</i> |
| | Вербальные средства общения. Составление резюме. Собеседование по телефону. Собеседование. Классификация типов собеседования. Имидж делового человека. | 4 | конспект | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | <i>10/10</i> | | |
| | Практическое занятие № 7-13. Невербальные средства общения. Составление мини-резюме. Работа с ним. Деловая игра «Телефонный разговор с работодателем». Если завтра собеседование». Особенности подготовительного периода .Сюжетно-ролевая игра «Приём на работу». Виды самопрезентации. Формирование адекватной самооценки. Работа с методиками. | 10 | Инд. зад | |
| Раздел 5. Трудоустройство | | | | |
| Тема 5 Трудоустройство и выход на новое место работы. | Содержание учебного материала | <i>4</i> | | <i>ОК1-7,9 ЛР 1-14</i> |
| | Правовой аспект молодого специалиста. Адаптация на новом месте работы. Работа с трудовым кодексом РФ | 4 | конспект | |
| | В том числе практических и лабораторных занятий | <i>2/2</i> | | |
| | Практическое занятие № 14. Манипуляция: Вы или Вами? | 2 | Инд. зад | |
| Промежуточная аттестация (дифференцированные зачеты) | | <i>2</i> | | |
| Всего: | | <i>50</i> | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативные – правовые акты;

- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (ТК РФ)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"
- Работа.ру
- Работа России Общероссийская база вакансий и резюме

Основные печатные издания; электронные издания;

1.Шеламова Г. М. Культура делового общения при трудоустройстве: учеб. пособие – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Дополнительные источники.

1.Зайцев Г. Г. Управление деловой карьерой: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Просвещение, 2007.

2.Рогов Е. И. Выбор профессии: Становление профессионала. – М.: ВЛАДОС ПРЕСС, 2003.

3.Румянцева Е. В. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008.

4.Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия»,2008.

5.Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учебник для начального профессионального образования; Учеб. пособие для сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия»,2004.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| Умение применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем. |
| Умение использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения при трудоустройстве | Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем. |
| Знание взаимосвязи общения и трудовой деятельности | профессиональной терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем. |
| Знание целей, функций, видов и уровней профессионализма | -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Организация ролевых игр. Оценка работ преподавателем. |
| Знание роли и ролевых ожиданий в общении | -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем. |
| Знание видов социальных взаимодействий при трудоустройстве | | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Организация ролевых игр. Оценка работ преподавателем. |
| Знание механизмов взаимопонимания в общении | | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем. |
| Владение техникой и приемами создания резюме | | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, |

| | | |
|---|--|--|
| | | решение проблемных задач. Организация ролевых игр. Оценка работ преподавателем. |
| Владение техникой прохождения собеседования | | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем. |
| Знание источников, причин, видов и способов поиска работы | | Подготовка студентами тестов, рефератов, практических работ, решение проблемных задач. Оценка работ преподавателем. |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН
(МОДУЛЕЙ)
ОП.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесенных изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподавателя |
|-------------|--------|--|--|---|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |