

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области**

**«Иркутский техникум транспорта и строительства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**16675 ПОВАР**

**Профессия: 16675 Пом. повар-3 разряда**

**Форма обучения - очная**

**Срок обучения -1г.10мес.**

**Иркутск, 2024г.**

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар», профессионального стандарта от 9 марта 2022 г, 3113н, является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.

Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Протокол №10 от 28.05.2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины .....	6
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины .....	7
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....	9

## **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

### **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **16675 Повар**.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа , в том числе:

-лабораторных и практических занятий 2 часа.

Промежуточная аттестация- дифференцированный зачёт.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися рабочей профессией 16675Повар (младший повар, помощник повара), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 1</b>	Приготовление простых блюд из овощей и грибов
<b>ПК 2</b>	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста
<b>ПК 3</b>	Приготовление простых супов и соусов

<b>ПК 4</b>	Приготовление простых блюд из рыбы
<b>ПК 5</b>	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы
<b>ПК 6</b>	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок
<b>ПК 7</b>	Приготовление простых сладких блюд и напитков
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
<b>ОК 3</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6</b>	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами
<b>ОК 7</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
<b>ОК 8</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль 1. Гражданское воспитание

Модуль 2. Патриотическое

Модуль 3. Духовно- нравственное

Модуль 4. Эстетическое

Модуль 5. Физическое воспитание. Формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Модуль 7. Экологическое воспитание

Модуль 8. Ценности научного познания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	34
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
практические занятия и лабораторная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии. Пищевые инфекции.</b>			ОК1, ОК4, ОК5, ОК7, М2, М3, М4, М7
<b>Тема 1.1. Микробиология.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1. Понятие о микроорганизмах.</b> Морфология микробов.	2	
	<b>2. Физиология микробов.</b> Питание микробов. Дыхание микробов.	2	
	<b>3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.</b> Распространение микробов в природе.	2	
<b>Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК1, ОК4, ОК5, ОК7, М2, М3, М4, М7
	<b>1. Микробиология основных пищевых продуктов.</b> Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.	2	
	<b>2. Микробиология молока и молочных продуктов, пищевых жиров, яиц, яичных продуктов.</b> Пастеризованное молоко. Стерилизованное молоко. Сухое молоко.	2	
	<b>3. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.</b> Свежие плоды и овощи. Квашеные овощи, плоды.	2	
<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1. Пищевые инфекции.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	<b>1. Пищевые инфекционные заболевания.</b> Пути их распространения.	2	
	<b>2. Острые кишечные инфекции.</b> Дизентерия. Брюшной тиф. Холера. Сальмонеллез.	2	
	<b>3. Зоонозы.</b>	2	

	Бруцеллез. Туберкулез. Сибирская язва. Ящур.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка и защита реферата по теме: «Пищевые инфекции»		
<b>Тема 2.2. Пищевые отравления.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	<b>1. Пищевые отравления.</b> Бактериального и немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений.	2	OK1, OK4, OK5, OK7, M2, M3. M4, M:, M7
	<b>2. Правила содержания производства, инвентаря, оборудования.</b> Проведение бракеража пищи.	2	
	<b>3. Санитарные требования предъявляемые к пищевым продуктам на предприятии общественного питания.</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Оформить таблицу: «Классификация пищевых отравлений»	2	
<b>Тема 2.3. Глистные заболевания.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	<b>1 Глистные заболевания.</b> Виды заболеваний, их характеристика.	2	
	<b>2 Виды глистов, их характеристика.</b> Сущность глистных заболеваний, пути их предотвращения.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Создание и анализ электронной презентации по теме: «Глистные заболевания»		
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии.</b>			
<b>Тема 3.1. Основы гигиены и санитарии.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	<b>1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.</b> Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве.	2	OK1, OK4, OK5, OK7, M2, M3. M4, M6
	<b>2. Практическое занятие</b> Приготовление дезинфицирующих, растворов и моющих средств, проведение санитарной обработки инвентаря и посуды	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Выполнение домашних заданий по разделу 3 Подготовка сообщений по санитарным требованиям к кулинарной обработке различных продуктов. Подготовка докладов, сообщений по теме: «Пищевые добавки»		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
	<b>Всего</b>		<b>34</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение:**

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

#### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет,

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по строению микроскопа и технике микропирования, строению плесневых грибов, дрожжей.
- микроскопы бинокулярные;
- определители микроорганизмов;
- инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол);
- сушильный шкаф;
- весы аптечные;
- лупы;
- лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты; спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.)

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

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», 2023-256 с. ISBN 978-5-4468-0069-8-

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

##### **Дополнительная литература:**

1. Баранова С.В. Вредные привычки: Избавление от зависимости. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007 г.
2. Богатырёва Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: АКАДЕМКНИГА, 2006 г.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г. Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), с регистрацией.
3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fr.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.

5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/publications/ru/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html), свободный. – Заглавие с экрана.
7. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ria-stk.ru>, с регистрацией.
8. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.
9. Информационно-справочные материалы «Химический портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.chemport.ru](http://www.chemport.ru), свободный. – Заглавие с экрана.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Оценка результатов выполнения практических работ ПЗ
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	оценка результатов выполнения практической работы ПЗ
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка результатов выполнения практических работ ПЗ
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оценка результатов выполнения практической работы
<b>Знать:</b>	
основные группы микроорганизмов;	оценка результатов выполнения самостоятельной и практических работ, домашней работы по теме: «Понятие о микроорганизмах»;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	оценка результатов выполнения самостоятельной работ
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	оценка результатов выполнения практических: и самостоятельных работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	анкетирование о соблюдении правил личной гигиены; тема-3.1 тестирование;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	оценка результатов выполнения ПЗ

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области**

**«Иркутский техникум транспорта и строительства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**16675 ПОВАР**

**Профессия: 16675 Повар-3 разряда**

**Форма обучения - очная**

**Срок обучения - 1г.10мес.**

**Иркутск, 2024 г.**

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар», профессионального стандарта от 9 марта 2022 г. №113н, является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения преподаватель первой квалификационной категории.

Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Протокол №10 от 28.05. 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины .....	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины .....	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....	11

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ОВЗ 16675 Повар.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
- лабораторных и практических занятий 4 часа.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися рабочей профессией 16675 Повар (младший повар, помощник повара), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 1</b>	Приготовление простых блюд из овощей и грибов
<b>ПК 2</b>	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста
<b>ПК 3</b>	Приготовление простых супов и соусов
<b>ПК 4</b>	Приготовление простых блюд из рыбы
<b>ПК 5</b>	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы
<b>ПК 6</b>	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок
<b>ПК 7</b>	Приготовление простых сладких блюд и напитков
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
<b>ОК 3</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6</b>	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами
<b>ОК 7</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
<b>ОК 8</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль 1. Гражданское воспитание



Модуль 2. Патриотическое

Модуль 3. Духовно- нравственное

Модуль 4. Эстетическое

Модуль 5. Физическое воспитание. Формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Модуль 7. Экологическое воспитание

Модуль 8. Ценности научного познания

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
Лабораторные и практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК					
1	2	3	4					
<b>Раздел 1. Пищевые вещества и их значение.</b>			ОК1, ОК5, М4, М6					
<b>Тема 1.1. Белки. Жиры. Углеводы.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td><b>Пищевые вещества и их значение.</b> Белки.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td><b>Жиры. Углеводы.</b> Насыщенные жирные кислоты. Ненасыщенные жирные кислоты. Моносахариды.</td> </tr> </table> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнить таблицу классификации жиров, углеводов, белков.</p>	1.		<b>Пищевые вещества и их значение.</b> Белки.	2.	<b>Жиры. Углеводы.</b> Насыщенные жирные кислоты. Ненасыщенные жирные кислоты. Моносахариды.	<p><b>4</b></p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>	
1.	<b>Пищевые вещества и их значение.</b> Белки.							
2.	<b>Жиры. Углеводы.</b> Насыщенные жирные кислоты. Ненасыщенные жирные кислоты. Моносахариды.							
<b>Тема 2. Витамины. Минеральные вещества.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td><b>Витамины.</b> Профилактика витаминной недостаточности. Физиологическая роль витаминов.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td><b>Минеральные вещества.</b> Макроэлементы. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td><b>Вода.</b> Функция воды.</td> </tr> </table> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнить таблицы по теме: «Витамины», подготовить доклады по теме раздела.: «История и эволюция в питании человека» ; «Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.»</p>	1.	<b>Витамины.</b> Профилактика витаминной недостаточности. Физиологическая роль витаминов.	2.	<b>Минеральные вещества.</b> Макроэлементы. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы.	3.	<b>Вода.</b> Функция воды.	<p><b>6</b></p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>
1.	<b>Витамины.</b> Профилактика витаминной недостаточности. Физиологическая роль витаминов.							
2.	<b>Минеральные вещества.</b> Макроэлементы. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы.							
3.	<b>Вода.</b> Функция воды.							
<b>Раздел 2. Физиология пищеварения, питание различных групп населения.</b>			ОК1, ОК5, М4, М6					
<b>Тема 2.1. Физиология пищеварения. Обмен веществ.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td><b>Пищеварение и усвояемость пищи.</b></td> </tr> </table>	1.		<b>Пищеварение и усвояемость пищи.</b>	<p><b>8</b></p> <p style="text-align: center;">2</p>			
1.	<b>Пищеварение и усвояемость пищи.</b>							

		Процесс пищеварения.		
	2.	<b>Обмен веществ и энергии.</b> Общие понятия об обмене веществ.	2	
	3.	<b>Суточный расход энергии человека.</b> Таблица основного обмена взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола.	2	
	4.	<b>Лечебное питание.</b> Задачи и принципы построения лечебного питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить рацион питания для различных групп населения.			
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
<b>Питание различных групп населения.</b>	1.	<b>Питание различных групп взрослого населения.</b> Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов, докладов, сообщений по темам: «Виды диет», «Лечебно – профилактическое питание», «Вегетарианство». «Характеристика особенности питания разных групп населения с учетом физиологии пищеварения»			
<b>Раздел 3. Основы товароведения продовольственных товаров.</b>			<b>26</b>	
<b>Тема 3.1. Основы товароведения продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1.	<b>Предмет и задачи товароведения.</b> Пищевая ценность продуктов питания. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, вид, сорт.	2	OK1, OK5, M3, M4, M6
	2.	<b>Флодоовощные товары.</b> Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов.	2	
	3.	<b>Общие требования к качеству сырья и продуктов из овощей, плодов, грибов;</b> условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации.	2	
	4.	<b>Рыба и рыбные товары.</b> Живая, охлажденная, мороженая рыба, соленая, вяленая, копченая, рыбные консервы, икра, нерыбное водное сырье.	2	

5.	<b>Общие требования к качеству сырья и продуктов из рыбы.</b> Условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализация.	2	
6.	<b>Мясо и мясные продукты.</b> Мясо убойных животных, домашней птицы и мясных продуктов.	2	
7.	<b>Яйца и продукты их переработки, молочные товары.</b> Молоко, сливки, молочные консервы, сухие молочные продукты, мороженое, сыры.	2	
8.	<b>Зерномучные товары.</b> Крупы, мука, дрожжи, хлеб т хлебобулочные изделия, макаронные изделия.	2	
9.	<b>Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед, и кондитерские изделия.</b> Виды и ассортимент. Заменители сахара. Искусственный мед.	2	
10.	<b>Тара и тарные операции.</b> Перевозка полуфабрикатов и готовых изделий. Требования к изготовлению тары. Сопроводительные документы.	2 2	
11.	<b>Практическое задание №1 «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов. Рассчитать энергетическую ценность блюд. Отбор проб для лабораторного исследования»</b>	2	
12.	<b>Практическое задание №2 «Расшифровка информации на этикетках различных продовольственных продуктов. Расшифровка оттисков и внешний осмотр банки. Проверка герметичности банки»</b>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создание электронных презентаций по основным видам товаров. Заполнение таблицы по классификации товаров. Оформление отчетов лабораторных работ. Решение задач на определение пищевой ценности продуктов питания.			
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Всего</b>		<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- муляжи грибов;
- муляжи овощей (2 группы);
- муляжи плодов (5 групп);
- муляжи молочных товаров;
- муляжи мясной продукции;
- муляжи хлеба – булочной продукции;
- таблица калорийности различных продуктов
- таблица классификации овощей;
- таблица классификации рыбы и рыбных продуктов;
- таблица классификации мяса и мясных продуктов;
- таблица классификации молока и молочных продуктов;
- таблица классификации пищевых жиров;
- таблица классификации зерна и продуктов его переработки;
- таблица «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов;
- таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;
- натуральные образцы круп;
- натуральные образцы чая;
- наглядное пособие «Способы сушки»

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет
- весы электронные;
- ;
- весы настольные циферблатные;
- калькуляторы;
- электронные презентации по всем темам дисциплины

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- инструкции для проведения лабораторных работ;
- водяная баня;
- пробирки;
- пипетки;
- лупы;
- термометр;
- весы технические с разновесами;
- стаканы 200 мл;
- фарфоровые чашки;
- миски;
- ступки;
- чашки Петри;
- мерный цилиндр 100 – 200 мл;

- пестик;
- колбы 150 – 200мл;
- ножницы;
- скальпель;
- пинцеты;
- спиртовка;
- электрическая плита;
- вата;
- бумага.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

Амбросьева Е.Д. Физиология питания: учебник/ Е.Д. Амбросьева. Г.К. Клееберг.- Москва КноРус, 2024. -242 с.- ISBN 978-5-406-12344-7.-URL: [https://book.ru /book/950955](https://book.ru/book/950955)

Амбросьева Е.Д. Физиология питания: учебник/ Е.Д. Амбросьева.- Москва КноРус, 2019. -305 с.- ISBN 978-5-406-07198-4.-URL: <https://book.ru /book/931922>

##### **Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2012 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2014 г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2016 г.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2014 г.
6. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2016 г.
7. Рубина Е.А Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2012 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96.
2. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диет-сестер и поваров. – Л.: Легпромбыт, 2016 г.
3. Мартинчик А.Н., Королев, А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания санитария и гигиена: учеб. Пособие. – М.: Академия, 2014 г.

##### **Интернет-ресурсы**

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/publications/ru/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html), свободный. – Заглавие с экрана.
5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gia-stk.ru>, с регистрацией.
6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Оценка результатов выполнения самостоятельной №-5 и практической работы №-1; тема -3.1
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	оценка выполнения практической работы №-1; темы 2.1; 2.2
составлять рационы питания;	оценка выполнения практической №-1 и самостоятельной работы №-3 тема 2.2;
<b>Знать:</b>	
роль пищи для организма человека;	анкетирование о предпочтении в пище; тестирование т.1.1 самостоятельная №-1.2
основные процессы обмена веществ в организме;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ №-2, докладов «История и эволюция в питании человека;
суточный расход энергии;	оценка результатов выполнения практической №1 и самостоятельной работы №-3; тема 2.1
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ №-3; тема 2.1
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ №-3,4, тестирование по темам №-1.1;2;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	оценка результатов выполнения контрольной работы №-1;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ №-3 Тема 2.1;
понятие рациона питания;	оценка результатов выполнения практической №-1 и самостоятельной работы №-3; тема 2.2

суточную норму потребности человека в питательных веществах;	оценка результатов выполнения практической №-1 работы; тема 2.2
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы №-3; тема 2.2
методику составления рационов питания;	оценка результатов выполнения практической работы №-3, составление пищевого рациона;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ № -5, тема 3.1; электронных презентаций по основным видам продовольственных товаров.
общие требования к качеству сырья и продуктов;	оценка результатов выполнения практических №-2,3 и контрольной работы №-2; тема 3.1
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	оценка результатов выполнения самостоятельных работ №-5 практической №-2,3 и контрольной работы №-2, тема 3.1.



**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Иркутский техникум транспорта и строительства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОПД.03 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**16675 ПОВАР**

**Профессия: 16675 Повар-3 уровень квалификации**

**Форма обучения - очная**

**Срок обучения -1г.10мес.**

**Иркутск, 2024 г.**

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта», рабочего учебного плана по профессии 16675 « Повар», профессионального стандарта от 9 .03.2022 г. № 113н, является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.

Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Проккол №10 от 28.05. 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины.....	3
2.	Структура и содержание учебной дисциплины .....	4
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины .....	7
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....	8

# **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

## **Основы калькуляции и учёта**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии

16675 «Повар» из числа выпускников (коррекционных) образовательных школ (ОВЗ).

Задачей курса «Основы калькуляции и учёта» является научить студентов грамотно вести учет на предприятиях общественного питания, принимать сырьё, рассчитывать количество сырья по нормативам, документально оформлять забор и отпуск продуктов и сырья на производство, составлять калькуляцию, рассчитывать стоимость блюд и изделий, проводить инвентаризацию продуктов и тары.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- особенности ценообразования на предприятиях общественного питания
- правила пользования «Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий»
- виды отчетности на предприятиях общественного питания
- последовательность изучения учебного материала обусловлена особенностями производственной и торговой деятельности предприятий, последовательностью технологического процесса производства и реализации готовой продукции.

Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания теоретического и практического обучения.

В процессе преподавания данного предмета используются такие виды уроков, как лекции, практические занятия, уроки контроля изученного материала. На занятиях используются словесные, иллюстративные и практические методы. Лабораторно-практические занятия проходят в виде заполнения документации, используемой на предприятиях общественного питания, а также решении практических и производственных задач.

При изучении данного предмета у студентов формируются профессиональные знания и умения, развиваются память, логическое мышление, образное представление, умения анализировать, сравнивать, формируются профессионально значимые качества личности.

Содержание учебного предмета предусматривает связь с другими предметами:

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Техническое оснащение», «Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Кулинария».

С целью осуществления текущего контроля знаний и проверки уровня усвоения материала в учебной программе предусматривается проведение контрольных работ, с целью осуществления итогового контроля знаний предусматривается проведение итогового зачета.

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

- Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет;
- Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- Оформлять документы по результатам инвентаризации;

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 17 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -17 часов;

лабораторно- практических занятий – 2 часа.

Промежуточная аттестация- дифференцированный зачёт.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися рабочей профессией 16675Повар (младший повар, помощник повара), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Приготовление простых блюд из овощей и грибов
ПК 2	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста
ПК 3	Приготовление простых супов и соусов
ПК 4	Приготовление простых блюд из рыбы
ПК 5	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы
ПК 6	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок
ПК 7	Приготовление простых сладких блюд и напитков
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль 1. Гражданское воспитание

Модуль 2. Патриотическое

Модуль 3. Духовно- нравственное

Модуль 4. Эстетическое

Модуль 5. Физическое воспитание. Формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Модуль 7. Экологическое воспитание

Модуль 8. Ценности научного познания

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы Основы калькуляции и учёта

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	17
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	17
в том числе:	
практические занятия	2
<b>Промежуточная аттестация в 1 семестре в форме дифференцированного зачета</b> -	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании</b>			ОК1, М1, М6, М3
<b>Тема 1. Организация бухгалтерского учета на ПОП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <b>Организация бухгалтерского учета на ПОП</b> Калькуляция: учет, его виды, задачи, требования.	2	
<b>Тема 2. Автоматизация расчетов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <b>Автоматизация расчетов</b> Виды процентных вычислений, решение задач.	2	
<b>Тема 3. Учет основных средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <b>Учет основных средств.</b> Классификация основных средств, их оценка, учет и его задачи, документальное оформление.	2	
<b>Тема 4. Учет труда и его оплата</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1, М1, М6, М3
	1. <b>Учет труда и его оплата.</b> Виды оплаты, учет рабочего времени, удержания из заработной платы.	2	
<b>Тема 5. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. <b>Ценообразование в общественном питании.</b> Виды цен. Сборник рецептур, его построение	2	
	2. <b>Калькуляционная карта, технологическая карта.</b> Их заполнение, порядок пользования, калькуляция блюд.	2	
	3. <b>Практическое задание №1.</b> «Составление калькуляционных карт».	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

Тема 6. Учет сырья и готовой продукции на производстве	1.	<b>Учет сырья и готовой продукции на производстве.</b> Материальная ответственность, её документальное оформление. Движение продуктов на предприятии общественного питания. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Отчетность	2	ОК1, ОК5, М1, М7
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>		
	<b>Всего</b>	<b>17</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- комплект столов и стульев в соответствии с числом обучающихся;
- комплект рабочего места преподавателя;
- комплект учебно-методической литературы;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Технические средства:

- дидактический материал;
- наглядные пособия;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Орешкина Н.А., Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие/ Н.А. Орешкина- Москва: КноРус, 2024. -225 с.- ISBN 975-5-406-12815-2/-URL: <https://book/952695>

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко-Москва КноРус, 2024. -321 с.- ISBN 978-5-406-12347-8/-URL: <https://book.ru /book/954495>

Костюкова Е.И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер): учебное пособие/ Е.И. Костюкова, О.В.Ельчанинова.- - Москва: КноРус, 2023. -176 с.- ISBN 978-5-406-111901-1/-URL: <https://book/948603>

#### Интернет – ресурсы:

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенных знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>знать:</b> - материальную ответственность за сохранение ценностей на предприятии; - построение сборника рецептов, как наглядное пособие;	устная проверка устная проверка письменная проверка

- методы калькуляции на все виды блюд и кулинарных изделий;

- назначение документации на предприятии

**уметь:**

-соблюдать правила техники безопасности и охраны труда;

- определять формы учета товаров и тары, сырья, готовой продукции на предприятиях общественного питания;

- выполнять расчеты цен на готовую продукцию, по оплате труда, оценки основных средств и по инвентаризации;

- оформлять документацию на предприятии общественного питания согласно установленным требованиям.

*тестовый контроль*

Решение калькуляционных задач

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области**

**«Иркутский техникум транспорта и строительства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПД.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**16675 ПОВАР**

**Профессия: 16675 Повар-3 уровень квалификации**

**Форма обучения- очная**

**Срок обучения -1г.10мес.**

Иркутск, 2024г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения преподаватель первой квалификационной категории.

Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Прокол №10 от 28.05..2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины.....	3
2.	Структура и содержание учебной дисциплины .....	4
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины .....	7
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....	8

## **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

### **Техническое оснащение и организация рабочего места**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии

16675 «Повар» из числа выпускников (коррекционных) образовательных школ (ОВЗ).

Задачей курса «Технического оснащения и организации рабочего места» является научить студентов грамотно вести организацию рабочего места на предприятиях общественного питания, принимать решения, подбирать нужное оборудование в цехах, обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 17 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часов;
- лабораторных и практических занятий 2 часа.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль 1. Гражданское воспитание

Модуль 2. Патриотическое

Модуль 3. Духовно- нравственное

Модуль 4. Эстетическое

Модуль 5. Физическое воспитание. Формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Модуль 7. Экологическое воспитание

Модуль 8. Ценности научного познания

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	17
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	17
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	2
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	1

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	М 2, М6, ОК 3 ОК 4
1.	<b>Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания.</b> Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	2	
2.	<b>Классификация предприятий общественного питания.</b> Основные типы предприятий общественного питания.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнить таблицу: «Типы и виды предприятий общественного питания»			
<b>Тема 1.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	М 2, М6 ОК 1 ОК 5
1.	<b>Обслуживание потребителей на ПОП.</b> Прием заказа. Основные способы подачи блюд. Расчет потребителей.	2	
2.	<b>Виды меню.</b> Правила составления меню. Назначения и принципы составления меню.	2	
<b>Практическое занятие</b> Разработать меню для школьной столовой, ресторана, кафе. <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить и проанализировать электронную презентацию по теме: «Сервировка, согласно предложенного меню».		2	
<b>Тема 1.4. Организация производства.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	М 3, М6 ОК 1 ОК 4 ОК 6
1.	<b>Организация работы цехов на предприятиях общественного питания.</b> Правила расстановки цехов на предприятии: горячий цех, мясной, холодный, овощной цеха.	2	
<b>Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания.</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>		М 3, М6
1.	<b>Механическое оборудование. Основные виды холодильного оборудования.</b>	2	



<b>Механическое и холодильное оборудование.</b>		Машины для обработки овощей, картофеля, мяса, рыбы. Низкотемпературные прилавки.		ОК 7
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнить таблицу: «Возможные неисправности оборудования и способы их устранения»			
<b>Тема 2.2. Тепловое оборудование.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	М 2, М6  ОК 1 ОК 7 ОК 8
	<b>1.</b>	<b>Общие сведения о тепловом оборудовании.</b> Характеристика пищеварочных котлов. Характеристика основных видов варочно-жарочного оборудования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить электронную презентацию по теме: «Современное тепловое оборудование». Провести анализ и разбор представленных работ.			
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>1</b>	
	<b>Всего</b>		<b>17</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение:**

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Оборудование:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

#### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет,

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Гербер И.А., Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом): учебно-практическое пособие / И.А. Гербер, Е.Г. Глебова, Л.Е. Попова. - Москва КноРус, 2023. -359 с.- ISBN 978-5-406-11568-8/-URL: [https://book.ru /book/949269](https://book.ru/book/949269)
2. Васюков А.Т., Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник/ А.Т. Васюкова, М.В. Васюков, : под ред. А.Т.Васюковой - Москва КноРус, 2024. -223 с.- ISBN 978-5-406-12962-3./-URL: <https://book.ru /book/953139>

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018 г.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2019 г.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2019 г.

1. Усов И.Н., Соколова С.В., Жигалина Т.Н. – М.: Академкнига, 2018 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2016 г.
2. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2017 г.
3. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.
4. Потапов И.И. Калькуляция и учет. – М.: Академия, 2016 г.
5. Потапов И.И. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2017 г.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tovr.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	оценка результатов выполнения по теме: «Организация производства» опрос.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения в подборе оборудования и инвентаря в мастерских учебного заведения.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства.	оценка результатов выполнения опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного задания.
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного производства;	оценка результатов выполнения замена мелких частей в мясорубке.
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	оценка результатов выполнения по органолептическим показателям.
<b>Знать:</b>	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	оценка результатов выполнения практическая работа: «Составление меню»
принципы организации кулинарного производства;	оценка результатов выполнения
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения
Дифференцированный зачет	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области**

**«Иркутский техникум транспорта и строительства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 05 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

по профессии

**16675 ПОВАР**

**Профессия: 16675 Повар -3 разряд**

**Форма обучения - очная**

**Срок обучения -1г.10мес.**

Иркутск, 2024 г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар», Профессиональный стандарт от 9 марта 2022 г. № 113н является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК  
Прокол №10 от 28.05. 2024 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины .....	6
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины .....	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....	10

# **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности.**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности». предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии; 16675 «Повар» из числа выпускников (коррекционных) образовательных школ (ОВЗ).

Задачей курса «Экономических и правовых основ производственной деятельности» является формирование ключевых (базовых) экономических компетентностей, позволяющих обучающимся использовать усвоенные знания, умения, навыки и способы деятельности в реальной жизни для решения конкретных экономических задач на производстве, в предпринимательстве и повседневной жизни. Содержание экономической подготовки ориентировано на формирование у обучающихся представлений о современном производстве, структуре его организации, способах управления, возможностях реализации продукции, которые бы обеспечили им соответствующий уровень профессиональной компетентности, профессиональной мобильности и дохода.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- Что лежит в основе экономики и является предметом экономической науки;
- Семейный бюджет и как его составляют;
- Факторы, влияющие на спрос потребителей;
- Расчет себестоимости блюд;
- Формы оплаты труда.
- Организационно-правовые формы организаций;
- Виды налоговых систем;
- Глобализация мировой экономики на экономике России.
- Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;

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

- Владеть рядом базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;
- Свободно ориентироваться в многообразии связей предприятия, выделяя наиболее существенные, влияющие на эффективное функционирование производственных подразделений.
- Рассчитывать заработную плату рабочего 3-го разряда. Порядок социального страхования населения, обязательного медицинского страхования, пенсионного обеспечения. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.
- Применять правовые знания при освоении профессиональных модуле и в профессиональной деятельности;
  - Рассчитывать себестоимость блюд.

Соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

Программа рассчитана на усвоение обучающимися основного содержания предмета на уроке. Для более прочного усвоения экономических знаний программой предусмотрены практические занятия и проведение деловых игр. При проведении занятий используются формы и методы: беседа, семинар, дискуссии, решение практических задач, контрольные вопросы. В результате чего деятельность обучающегося оценивается по двум уровням. 1 уровень – узнавание изученных ранее объектов, свойств, процессов в данной профессиональной деятельности и выполнение действий с опорой (с подсказкой). 2 уровень – самостоятельное выполнение по памяти типового действия.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся - 16 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся -16 часов;

Практических занятий – 2 часа.

Итоговая аттестация - дифференцированный зачёт.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися рабочей профессией 16675 Повар (младший повар, помощник повара), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 1</b>	Приготовление простых блюд из овощей и грибов
<b>ПК 2</b>	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста
<b>ПК 3</b>	Приготовление простых супов и соусов
<b>ПК 4</b>	Приготовление простых блюд из рыбы
<b>ПК 5</b>	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы
<b>ПК 6</b>	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок
<b>ПК 7</b>	Приготовление простых сладких блюд и напитков
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
<b>ОК 3</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы



<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6</b>	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами
<b>ОК 7</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
<b>ОК 8</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль 1. Гражданское воспитание

Модуль 2. Патриотическое

Модуль 3. Духовно- нравственное

Модуль 4. Эстетическое

Модуль 5. Физическое воспитание. Формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Модуль 7. Экологическое воспитание

Модуль 8. Ценности научного познания

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	16
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	16
в том числе:	
практические занятия	2
<b>Промежуточная аттестация в 3 семестре в форме дифференцированного зачета</b> -	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы.	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
1	2	3	4
<b>Методы и задачи Экономики отрасли и предприятия</b>			
<b>Раздел 1. Экономические основы функционирования отрасли и предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений, его содержание, связь с другими предметами.	2	ОК 1
<b>Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. <b>Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовое законодательство.</b> Заключение коллективных и трудовых договоров, соглашений, организационно-правовые формы организаций. Права и обязанности работников. <b>Практическая работа № 1.</b> Заключение трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы.	2	ОК 3
<b>Раздел 3. Предприятие в условиях рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. <b>Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики.</b> Социально-экономические и организационно-правовые формы предприятий, их особенности. Классификация и структура предприятий. Отраслевые и производственные особенности структуры предприятия. Принципы деятельности предприятий. Малые предприятия – важное условие развития национальной экономики.	2	ОК 3

		Индивидуальное предпринимательство.		
Раздел 4. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение	Содержание учебного материала		4	ОК 4
	1.	<b>Основные фонды предприятия: характеристика, структура, оценка, показатели использования.</b> Амортизационный фонд. Производственная мощность предприятия и ее использование. Нормирование сырья и материалов, производственных запасов. Использование вторичных материальных ресурсов. Трудовые ресурсы предприятия, их состав и структура. Мотивация труда. Техническое нормирование. Производительность труда, показатели и резервы роста. Формы и системы заработной платы. Тарифная система.	2	
	2.	<b>Практическая работа №2. Рассчитать заработную плату рабочего 3-го разряда.</b> Порядок социального страхования населения, обязательного медицинского страхования, пенсионного обеспечения. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	2	
Раздел 5. Оплата и дисциплина труда	Содержание учебного материала		2	ОК 7
	1.	<b>Оплата труда: основные понятия, формы.</b> Гарантийные и стимулирующие выплаты. Оплата труда различных категорий работников. <b>Дисциплина труда:</b> понятие, правовая база, методы обеспечения. Правила внутреннего трудового распорядка. Виды поощрений за труд и взысканий за нарушения. <b>Материальная ответственность сторон трудового договора.</b> Материальная ответственность за ущерб: понятие, условия наступления, виды.	2	
Раздел 6. Формирование финансовых результатов предприятия.	Содержание учебного материала		2	ОК 6
	1.	<b>Задачи, состав, структура и функции финансовых подразделений предприятий.</b> Денежные расчеты предприятий. Кредитование предприятий. Доход предприятия, его сущность и значение. Прибыль: её сущность и виды. Формирование, распределение и использование прибыли предприятия.	2	
Дифференцированный зачет.			2	
Всего			16	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета, рабочих мест.

##### **Оборудование:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по экономике для профессий и специальностей социально-экономического профиля.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, мультимедийный проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

Саполгина Л.А., Экономика и учет в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Саполгина, М.С. Оборин.- Москва КноРус, 2024. -322 с.- ISBN 978-5-406-12270-9/-URL: <https://book.ru/book/951015>

Гербер И.А., Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом): учебно-практическое пособие / И.А. Гербер. Е.Г. Глебова, Л.Е. Попова. - Москва КноРус, 2023. -359 с.- ISBN 978-5-406-11568-8/-URL: <https://book.ru/book/949269>

Учеб. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. А.И. Гомола; В.Е. Кириллов; П.А. Жанин.М. Изд. центр. «Академия» 2017 г.351 с.

Учеб. для нач. проф. образования/ Г.А.Савицкая. - Минск ООО «Новое знание» 2014 г. – 170с.

###### **Дополнительная литература:**

Хабибулин А.Г., Мурсалимов К.Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.Г. Хабибулин.- М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2013

Основы экономики: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Светлана Владимировна Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -128 с.

Налоги и налогообложение: Учеб. пособие для сред. проф. учеб. заведений/ О.В. Скворцов, Н.О. Скворцова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с.

###### **Интернет-ресурсы:**

<http://www.gks.ru> – официальный сайт Госкомстата Российской Федерации

<http://www.cbr.ru> – официальный сайт Центрального Банка Российской Федерации

<http://www.minfin.ru> – министерство финансов, данные об исполнении бюджета

<http://www.nalog.ru> – министерство по налогам и сборам

<http://www.nalogi.com.ru> – все о налогах. Документы и комментарии, консультации, услуги по минимизации налогов. Сводные таблицы для контролирования налогов, перечень типичных ошибок, справочник переменных налоговых величин.

<http://www.minfin.ru> – министерство финансов России

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
Владеть рядом базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;	Оценка результатов выполнения контрольные вопросы.
Соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	Оценка результатов письменная работа.
Рассчитывать заработную плату рабочего 3-го разряда. Порядок социального страхования населения, обязательного медицинского страхования, пенсионного обеспечения. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	Оценка результатов, выполнение практического занятия.
Рассчитывать себестоимость блюд.	Оценка результатов выполнение практического занятия.
<b>Знать:</b>	
Что лежит в основе экономики и является предметом экономической науки;	Устная проверка
Семейный бюджет и как его составляют;	Устная проверка
Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;	Письменная проверка
Факторы, влияющие на спрос потребителей;	Тестовый контроль

Расчет себестоимости продукции;	Устная проверка
Организационно-правовые формы организаций;	Письменная проверка
Формы оплаты труда.	Устная проверка
Виды налоговых систем;	Письменная проверка
Как отражается глобализация мировой экономики на экономике России.	Устная проверка
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет