Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 14.05.2026 14:24:00
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27467018408388f

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
СГ.01 История России

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа дисциплины СГ.01 История России разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

Составитель:

Е.И. Челак, к.и.н, преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 7 от 26.02.2026 г.

Председатель ПЦК Н.П. Мирончук

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10
12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

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 04, ОК 05, ОК 06	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения;	основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе

	определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	

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	72
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
Самостоятельная работа [1]	18
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Введение	***Лекция 1.*** История как наука. Вводное занятие	***2***	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		**44**	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX-начале XXI века	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06
	Лекция2. Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года.	2	
	Лекция 3. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	2	
	Самостоятельная работа 1.Распад СССР: благо или геополитическая катастрофа?	3	
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Лекция 4. «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина.	2	
	Практическое занятие 1. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	2	
	Самостоятельная работа 2. Дефолт 1998 года: причины и последствия	2	
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Лекция 6. Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Радикальный исламизм и терроризм.	2	
	Практическое занятие2. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни.	2	
	Самостоятельная работа 3. Россия и национальный вопрос. Федеративный	3	

	договор: причины подписания и последствия		
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06
	Лекция 6.Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	2	
	Практическое занятие 3. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС.	2	
	Самостоятельная работа 4. СНГ, ОДКБ, ЕврАзЭС, БРИКС, ШОС, ЕС, ВТО – составить глоссарий с описанием	2	
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК…
	Лекция 7. Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности.	2	
	Лекция 8. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации.	2	
	Практическое занятие 4. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	2	
	Самостоятельная работа 5.УНА-УНСО: становление, развитие. Бандеровцы на постсоветской Украине	4	
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06
	Лекция 9. Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей.	2	
	Практическое занятие5. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио.	2	
	Лекция 10. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2	
	Практическое занятие 6. Реформы системы образования в Российской Федерации.	2	
Раздел 2. Россия и глобальный мир		**16**	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Лекция 11.Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир.	2	
	Лекция 12.Усиление Китая.	2	
	Лекция 13. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.).	2	
	Практическое занятие 7. Пандемия и ее влияние на мировое развитие.	2	
	Самостоятельная работа 6. Войны, революции на Ближнем Востоке;	4	

	Сирийский конфликт.		
Тема 2.2. Россия в мировой экономике	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Лекция 14.Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	2	
	Лекция 15. Россия в системе новых международных отношений	2	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139542.

2. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540370.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.

4. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.

5. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

6. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539174.

7. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532336.

8. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536636.

9. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.

10. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540360.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и	демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; демонстрирует знание приемов структурирования информации; демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией

законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе	укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции; демонстрирует знание общечеловеческих ценностей; демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для	демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации; демонстрирует умение	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач

совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

специальность

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения очная

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработчик:
Борина Е.Б, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Гуманитарные науки»
Протокол № 7 от «26» 02 2026 г.
Председатель ПЦК Е.Б. Борина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии
ОК 02, ОК 04, ОК 05, 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**
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; 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

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	108
практические занятия	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	72
Самостоятельная работа	28
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой 3,4 семестры	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		**32/18**	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	**Содержание учебного материала**	**6\4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 1 Введение новых лексических единиц по теме «Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи». Фразы, речевые обороты и выражения.. выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2	
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме	4	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	**Содержание учебного материала**	**6\2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия «Роль образования», выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	2	
		2	
	Практическое занятие № 6. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	

	Самостоятельная работа. Сочинение по теме	2	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	**Содержание учебного материала**	**4\2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 7. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Чтение текста «Профессии в общественном». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 8. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Самостоятельная работа. Сочинение по теме	2	
Тема № 1.4. Основы делового общения	**Содержание учебного материала**	**8\4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 9. Введение новых лексических единиц по теме занятия «Встреча партнера» выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов по теме «Основы делового общения»	2	
	Практическое занятие № 10. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	2	
	Практическое занятие № 11. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	2	
	Практическое занятие № 12. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	2	
	Самостоятельная работа. Составление деловых писем, диалогов	4	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание учебного материала**	**8\6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 13 Введение новых лексических единиц по теме занятия «Где и как принимают на работу» Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 14. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Поиск работы», «Интервью и собеседование»	2	
	Практическое занятие № 15. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и	2	

	портфолио для работодателя. Собеседование с работодателем в кадровом агентстве/ Составление диалогов и проведение ролевой игры		
	Практическое занятие № 16. Итоговое Занятие. Собеседование с работодателем в кадровом агентстве/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка к ролевой игре	6	
	Зачет с оценкой	4	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		**40\10**	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	**Содержание учебного материала**	**4\6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 17. Введение новых лексических единиц по теме занятия «Великие люди России». и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 18. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	2	
	Самостоятельная работа. Реферат по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки»	6	
Раздел 3. Профессиональное содержание			
Тема № 3.1. Типы ресторанов.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 19. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 20. Чтение и перевод «Виды обслуживания в ресторанах». Обсуждение и ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 21. Подготовка и пересказ монолога «Как накрыть стол».	2	
	Практическое занятие № 22 Чтение и перевод текста «Виды меню» Обсуждение и ответы на вопросы	2	
Тема № 3.2. Приборы, оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие №23. Введение новых лексических единиц по теме занятия «Обустройство кухни и ее оборудование». Фразы, речевые обороты и выражения. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

	Практическое занятие №24. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) по теме	2	
Тема 3.3. Техника безопасности и охрана труда	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 25. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Работа с текстом «Одежда и гигиена на предприятиях общественного питания» выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
Тема 3.4. Кулинарная обработка продуктов питания	**Содержание учебного материала**	18\4	
	В том числе практических занятий	18	
	Практическое занятие № 26 Виды кулинарной обработки продуктов питания	2	
	Практическое занятие № 27. Чтение текста «Кулинарная обработка молочных продуктов».	2	
	Практическое занятие № 28. Кулинарная обработка мясных продуктов. Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 29. Обработка овощей и фруктов.	2	
	Практическое занятие №30.Приготлвление мясных блюд	2	
	Практическое занятие №31.Приготлвление овощных блюд	2	
	Практическое занятие №32 Приготовление десертов.	2	
	Практическое занятие № 33. Чтение текста по теме «Здоровое питание».	2	
	Практическое занятие № 34. Приготовление диетических блюд.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка докладов по теме.	4	
Тема 3.5. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 35. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций. Введение новых лексических единиц по теме занятия. тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 36. Составление диалогов «Работа с жалобами»	2	
	Зачет с оценкой	4	
Промежуточная аттестация		3,4 семестр	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 412 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16225-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568396 (дата обращения: 03.05.2026).

2. Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — C1) : учебник для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15795-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586930 (дата обращения: 03.05.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1.Изволенская, А. С. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586554 (дата обращения: 03.05.2026).

2. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (A2–B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 412 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09154-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583552 (дата обращения: 03.05.2026).

3. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584750 (дата обращения: 03.05.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; 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	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в	демонстрирует умение строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; демонстрирует умение взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной

коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	и профессиональные темы; демонстрирует умение применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; демонстрирует умение составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; демонстрирует умение переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	литературой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

Составители:

Терещенко А.Ф. преподаватель Западного филиала РАНХиГС.

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 07 от 26.02. 2026 г.

Председатель ПЦК Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

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 04 ОК 07	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 ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;	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 основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни

	составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	40
Промежуточная аттестация зачёт с оценкой	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		**24/12**	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	4	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения	4	
	2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения		
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения.	**6**	
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС		
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	4	
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам		
	В том числе практических занятий	**2**	

	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		**44/28**	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		**44/28**	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	2	
	2. Организация обороны Российской Федерации		
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	4	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил	4	
	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами		
	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг		
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка	4	
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу	4	
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу		
	3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе	2	
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ	2	
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество		
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	2	

	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка	4	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих	4	
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы		
	3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба		
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	4	
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка	4	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		**44/28**	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание учебного материала**	**26**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	6	
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		
	В том числе практических занятий	**20**	
	Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	4	
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	4	
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	4	
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	4	
	Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	4	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний	6	
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных	2	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01

Обеспечение здорового образа жизни	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	4	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах		
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния	2	
	Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания	2	
Промежуточная аттестация		4	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560762 (дата обращения: 03.05.2026).

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583572 (дата обращения: 03.05.2026).

3. Колосов, В. А. Медико-биологические основы безопасности жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Колосов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19722-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590384 (дата обращения: 03.05.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Суворова, Г. М. Теоретические основы образования в области безопасности жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20919-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590046 (дата обращения: 03.05.2026).

2. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20029-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587670 (дата обращения: 03.05.2026).

3. Суворова, Г. М. Теоретические основы образования в области безопасности жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20919-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590046 (дата обращения: 03.05.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
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	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 оружия массового поражения	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организация и порядок призыва граждан на военную службу и	владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы

поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	специальностям СПО; 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 том числе при транспортировке	
общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни	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	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
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 ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	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	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы
определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;	определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	
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	демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

З А П А Д Н Ы Й Ф И Л И А Л

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

СГ.04 Физическая культура

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

Составитель: Т.Л Морозова преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрено на заседании ПЦК:

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 07 от 26.02.2026 г.

Председатель ПЦК Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.04 Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, 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 04 ОК 08	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	216
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	216
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	154
Самостоятельная работа	48
Консультации	4
Итоговая аттестация в форме зачёта с оценкой	4

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		**6**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала** Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. **Социально-биологические основы физической культуры.** Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	**6**	**ОК 4** **ОК 8**
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**118**	
Тема 2.1. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**		
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.		

	Тематика практических занятий 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	**32**	**ОК 4** **ОК 8**
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала** **Теоретические сведения**. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. **Двигательные действия**. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.	**-**	**ОК 4** **ОК 8**
	Тематика практических занятий 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.	**22**	

Тема 2.3. Спортивные игры	**Содержание учебного материала**		
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Бадминтон.** Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.	**-**	**ОК 4** **ОК 8**
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:	**52**	

	-воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.		
Тема 2.4. Гимнастика	**Содержание учебного материала**	**-**	**ОК 4** **ОК 8**
	Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий гимнастикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.		
	Тематика практических занятий	**12**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий -воспитание координации движений в процессе занятий. 3. Проведение занятия или фрагмента занятия по гимнастики.		

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**36**	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	**-**	**ОК 4** **ОК 8**
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки.		
	Тематика практических занятий	**36**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для поваров-кондитеров. 2.Формирование профессионально значимых физических качеств для поваров-кондитеров. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня для поваров-кондитеров. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов для поваров-кондитеров. 5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп для поваров-кондитеров.6. 6.Техника выполнения упражнений силового характера для поваров-кондитеров 7.Техника выполнения упражнений на координацию для поваров-кондитеров 8.Техника выполнения упражнений на подвижность для поваров-кондитеров 9.Комплексы упражнений производственной гимнастики для поваров и кондитеров		

	10.Физкультминутки для поваров и кондитеров 11. Физкультурные паузы для поваров и кондитеров 12.Комплексы упражнений производственной гимнастики для работающих сидя и стоя. 13.Комплексы дыхательной гимнастики для работающих сидя и стоя.		
Промежуточная аттестация		Зачет с оценкой	
Всего:		**216**	

3.УСЛОВИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличие спортивного зала.

Оборудование спортивного зала:

3 перекладина,

4 скамейки гимнастические;

5 палки гимнастические;

6 канат для перетягивания;

7 скакалки;

8 обручи;

9 мячи набивные 1.5 – 2 кг;

10 мячи баскетбольные;

11 мячи волейбольные;

12 валанчики;

13 баскетбольные щиты;

14 столы теннисные;

15 сетки для настольного тенниса, ракетки;

16 секундомер;

17 рулетка;

18 гранаты женские, мужские.

Технические средства обучения:

19 компьютер.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы,

должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — URL: https://urait.ru/bcode/491233
2. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для СПО / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
3. Германов, Г. Н. Физическая культура в школе. Легкая атлетика: учебное пособие / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 461 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04548-2. — URL: https://urait.ru/bcode/492849
4. Рубанович, В. Б. Основы врачебного контроля при занятиях физической культурой: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Б. Рубанович. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 253 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11150-7. — URL: https://urait.ru/bcode/495730
5. Стеблецов, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта: учебник / Е. А. Стеблецов, А. И. Григорьев, О. А. Григорьев; под редакцией Е. А. Стеблецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 308 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14311-9. — URL: https://urait.ru/bcode/496688
6. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для СПО / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174984. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для СПО / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/189469. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Самостоятельная работа студента по физической культуре: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Л. Кондаков [и др.]; под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488422
2. Теория и методика избранного вида спорта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Завьялова [и др.]; под редакцией С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08356-9. — URL: https://urait.ru/bcode/493239.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Знать как использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Уметь использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Зачет, практическая проверка (сдача контрольных нормативов) экспертная оценка защиты реферата экспертная оценка выполнения упражнений профессионально-прикладной направленности	Сдача контрольных тестов, двигательных умений: **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); **Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи и т.д.), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

		ППФП с элементами гимнастики; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Аттестация студентов специальных медицинских групп

Студенты, имеющие отклонениями в состоянии здоровья, (подтвержденные медицинскими документами) переходят в специальную медицинскую группу, занимаются по индивидуальным заданиям преподавателя, должны:

- уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- уметь выполнять упражнения:

~ сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек – руки на опоре высотой до 50 см);
~ подтягивание на перекладине (юноши);
~ поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены;
прыжки в длину с места.

Освобожденные от практических занятий по состоянию здоровья, в начале каждого семестра получают темы для выполнения рефератов. В конце каждого семестра проводится устный опрос данной категории студентов по выполненному реферату.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
СГ.05 Основы бережливого производства

Специальность

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

Составитель:
Крупина Н.Ю. - преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Экономика и бухгалтерский учет»
Протокол № от «»2026 г.

Председатель ПЦК Ж.Б. Грибкова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**.**

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, компетенции

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 04 ОК 07	1. осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; 2. картировать поток создания ценностей; 3. выявлять и устранять потери в процессах; 4. применять ключевые инструменты анализа и решения проблем; 5. организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять инструменты бережливого	1. историю, принципы и философию бережливого производства; 2. основы картирования потока создания ценностей; 3. методы анализа и решения проблем; 4. инструменты бережливого производства; 5. технологии внедрения улучшений; 6. технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; 7. систему подачи предложений.

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	**54**
в т.ч. в форме практической подготовки	**20**
в т. ч.:	
лекционные занятия	14
практические занятия	20
самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объём ак. ч./в том числе в форме практической подготовки часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	**Бережливое производство**	**10**	
Тема 1.2 Основы бережливого производства	**Содержание:** 1. Бережливая революция – процесс перехода предприятия с традиционного производства к применению принципов и идеалов Бережливого производства. 2. Концепция Бережливого производства.	1	ОК-4 ОК-7
Тема 1.2 Принципы БП	**Содержание:** 1. Принципы построения потерь. 2. Структура потерь. **Практическая работа:** Определение последовательности действий для оказания услуг и их производства.	1 2	
	Самостоятельная работа: Доклады по темам: «Развитие Бережливого производства в России».	2	
Тема 1.3 Системы взаимосвязи процессов выработки с производством	**Содержание:** 1. Совершенствование процессов выработки в соответствии с бережливым производством. 2. Нормы выработки, трудоемкость процессов деятельности, показатели KPI. **Практическая работа:** Расчет выработки производства.	2 2	
Раздел 2.	**Стандартизированная работа**	**26**	

Тема 2.1. Системы стандартизации производства	**Содержание:** 1. Стандарты и стандартизация. Виды стандартов. 2. Стандартизация, направленная на разработку и установление требований и правил к услугам.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщения по теме: «Виды стандартизации процессов в банковской сфере»	2	
Тема 2.2 Процессы измерения рабочего времени. Хронометраж.	**Содержание:** 1. Стандартизированная работа. Хронометраж. 2. Ключевые показатели стандартизированной работы. **Практическая работа:** Метод наблюдения – хронометраж, измерение затрат рабочего времени на рабочих местах.	2 4	ОК-4 ОК-7
Тема 2.3 Выполнение условий стандартизированной работы.	**Содержание:** Расчет времени такта Тт. Повторяемость (цикличность работы) – непременные условия стандартизированной работы. **Практическая работа:** Ключевые показатели стандартизированной работы. Расчет Тт. Этапы хронометража.	2 2	
	Самостоятельная работа: Заполнение бланков стандартизированной работы.	2	
Тема 2.4 Сущность системы организации рабочего места	**Содержание:** Система 5S. Сущность каждого этапа системы 5S, как данная система работает на рабочем месте. Значение правильной организации рабочего места	1	
	Самостоятельная работа: Составить модель организации рабочего места.	4	
Тема 2.5 Управление потоком создания ценностей	**Содержание:** Определение потока создания ценностей. Карта потока производства - VSM. Поток единичных изделий. Предпосылки и цели создания потока единичных изделий. **Практическая работа:** Организация потока единичных изделий. Время выполнения заказа.	1 4	
Раздел 3.	**Производственный анализ**	**14**	
Тема 3.1 Производственный	**Содержание:** 1. Доска производственного анализа. Лист производственного анализа.	1	

план, система анализа	Производственный план. Умение пользоваться инструментами выявления и решения поставленных проблем. **Практическая работа:** Метод 4М — материал, оборудование, персонал.	2	
	Самостоятельная работа: Составление схем и таблиц по теме.	2	
Тема 3.2 Издержки производства, сокращение потерь.	**Содержание:** 1. Основные этапы процесса переналадки. 2. Знание основных этапов процесса быстрой переналадки, результаты применения SMED. **Практическая работа:** Расчет применения SMED.	1 4	
	Самостоятельная работа: Составить план по переналадке процесса по предложенным схемам.	4	
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		**4**	
Всего:		**54/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1.Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544921.

2. Староверова, К. О. Бережливое производство : учебное пособие для вузов / К. О. Староверова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18348-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534836.

3. Фролов, Владимир Павлович. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: Монография / В. П. Фролов. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 77 с. - ISBN 978-5-394-04750-3: ~Б. ц. - Текст: непосредственный. http://lib.belgau.edu.ru

Дополнительные источники

1.Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542560.

2.Сергеев, А. А. Бизнес-планирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сергеев. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20235-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/557834.

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».
2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».
4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.
9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.
10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: историю становления и развития бережливого производства; философию бережливого производства; ценности бережливого производства; принципы бережливого производства; действия, добавляющие ценности и потери; технологии анализа процессов создания ценности; технологии улучшений; ключевые показатели эффективности бережливого производства; технологии вовлечения персонала; систему подачи предложений; инструменты бережливого производства.	демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; демонстрирует системные знания о философии бережливого производства; демонстрирует системные знания о ценностях бережливого производства; демонстрирует системные знания о принципах бережливого производства; демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери; владеет технологиями анализа процессов создания ценности; демонстрирует системные знания о технологиях улучшений; демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого	Тестирование. Практические занятия.

	производства; демонстрирует системные знания о технологии вовлечения персонала; демонстрирует системные знания о системе подачи предложений; демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства	
Уметь: осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; картировать поток создания ценностей; выявлять и устранять потери в процессах; применять ключевые инструменты анализа и решения проблем; организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия.	демонстрирует умение осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; демонстрирует умение картировать поток создания ценностей; демонстрирует умение выявлять и устранять потери в процессах; демонстрирует умение применять ключевые инструменты анализа и решения проблем; демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; способен применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
СГ.06 Основы финансовой грамотности

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Составитель:

Грибкова Ж.Б., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Экономики и бухгалтерский учет»

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК Ж.Б. Грибкова

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков по формированию знаний в сфере экономики и финансов.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных финансовых понятий и законодательных актов;

- выработка умения рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;

- анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, компетенции

Код **ПК, ОК**	**Умения**	**Знания**
ОК 01.; ОК 02. ; ОК 03.; ОК 06. ; ОК 09.	применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных	основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного

	на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий

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	54
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов		**4/2**	
Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Сущность понятия финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит. Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования и его виды: краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. SWOT – анализ Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации. Международный опыт повышения уровня финансовой грамотности населения	2	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Проведение SWOT – анализа при принятии решения поступления в среднее профессиональное заведение	2	
Раздел 2. Место России в международной банковской системе		**8/4**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг	**Содержание учебного материала**	**2**	
	История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности	2	
Тема № 2.2. Основные виды	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1. Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения,	2	ОК 01, ОК02, ОК

банковских операций	депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность		03, ОК 06, ОК 09
	2. Кредит и его виды. Принципы кредитования. Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски		
	3. Расчетно-кассовые операции и их значение. Виды платежных средств: чеки, электронные деньги, банковская ячейка, денежные переводы, овердрафт. Риски при использовании интернет-банкинга. Финансовое мошенничество и правила личной финансовой безопасности		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 2. Решение кейса «Выявление целесообразности кредитования в банке на основе расчета аннуитетных платежей»	2	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Расчетно - кассовое обслуживание в банке»/Деловая игра «Как не стать жертвой финансового мошенника»[1] (выбор деловой игры осуществляется по желанию обучающихся)	2	
Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации		**6/0**	
Тема 3.1. Система налогообложения физических лиц	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц. Налоговая декларация. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка докладов на тему налоги и их виды	4	
Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации		**14/8**	
Тема 4.1. Формирование стратегии инвестирования	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Валютная и фондовая биржи. Инвестиционный портфель. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования	2	

	денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 4. Мозговой штурм «Инвестиции в образах мировой культуры»	2	
Тема № 4.2. Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 5. Решение кейса «Финансист. Покупка ценных бумаг и формирование инвестиционного портфеля»	2	
Тема № 4.3. Способы принятия финансовых решений	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 6. Составление личного бюджета	2	
	Практическое занятие № 7. Деловая игра «Разработка бизнес-идеи и ее финансово-экономическое обоснование»	2	
Раздел 5. Страхование		**6/2**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
Тема № 5.1. Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 8. Деловая игра «Заключение договора страхования автомобиля»	2	
Тема № 5.2. Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 06, ОК 09

	Государственная пенсионная система в России. Обязательное пенсионное страхование. Государственное пенсионное обеспечение. Пенсионный фонд Российской Федерации, негосударственный пенсионный фонд и их функции. Пенсионные накопления. Страховые взносы. Виды пенсий и инструменты по увеличению пенсионных накоплений	2	
	Самостоятельная работа	16	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**	
Всего:		**54/16**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные источники

1. Костюкова Е. И., Глотова И. И., Томилина Е. П. Основы финансовой грамотности: учебник для СПО / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 316 с. — ISBN 978-5-507-51355-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/510644

2. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/5439652.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47563-6. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/389003

2. Яцков, И. Б. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / И. Б. Яцков, С. В. Афанасьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 332 с. — ISBN 978-5-507-48129-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362738.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://minfin.gov.ru/.
2. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.pacc.ru.
3. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
4. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: https: https://моифинансы.рф/.
5. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru.
6. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.
7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.cbr.ru.
8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.
9. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://iurr.ranepa.ru/centry/finlit/.
10. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://fincult.info/.
11. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://школа.вашифинансы.рф/.

3.2.4. Перечень нормативных правовых актов, которые раскрывают отдельные аспекты тем, заявленных в программе

Нормативно-правовая база

1. Закон РФ от 27 ноября 1992 г. № 4015-1 «Об организации страхового дела в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 2 декабря 1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».
3. Федеральный закон от 22 апреля 1996 г. № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг».
4. Федеральный закон от 16 июля 1998 г. № 102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)».
5. Федеральный закон от 7 августа 2001 г. № 115-ФЗ «О противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма».
6. Федеральный закон от 10 июля 2002 г. № 86-ФЗ «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)».
7. Федеральный закон от 10 декабря 2003 г. № 173-ФЗ «О валютном регулировании и валютном контроле».
8. Федеральный закон от 23 декабря 2003 г. № 177-ФЗ «О страховании вкладов в банках Российской Федерации».

9. Федеральный закон от 30 декабря 2004 г. № 218-ФЗ «О кредитных историях».
10. Федеральный закон от 27 июня 2011 г. № 161-ФЗ «О национальной платежной системе».
11. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях».
12. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Ч. 2.
13. Положение Банка России от 24 декабря 2004 г. № 266-П «Об эмиссии платежных карт и об операциях, совершаемых с их использованием».
14. Положение Банка России от 29 июня 2021 г. № 762-П «О правилах осуществления перевода денежных средств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного	демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля	Тестирование.

портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий	физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план;	применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет; ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование	Решение практических заданий Обсуждение практических ситуаций.

составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 Химия в пищевом производстве

специальность

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
техник-технолог

Форма обучения очная

Калининград, 2026

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Химия в пищевом производстве разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

Составитель: Соич Л.М., преподаватель Западного филиала РАНХ и ГС

Рассмотрена на заседании ПЦК

«Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 07 от 26.02. 2026 г.

Председатель ПЦК Н.П. Мирончук

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Химия в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 2.1, ПК 2.2.

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 07 ПК 2.1 ПК 2.2	~ применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; ~ использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; ~ описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; ~ проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; ~ использовать лабораторную посуду и оборудование; ~ выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; ~ проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; ~ выполнять количественные расчеты	~ основные понятия и законы химии; ~ теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; ~ понятие химической кинетики и катализа; ~ классификацию химических реакций и закономерности их протекания; ~ обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; ~ окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; ~ гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; ~ тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; ~ характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; ~ свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; ~ дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; ~ роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; ~ основы аналитической химии; ~ основные методы классического количественного и физико-химического анализа; ~ назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; ~ методы и технику выполнения

	~ состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	~ химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории

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	180
в т.ч. в форме практической подготовки	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	108
лабораторные и практические занятия	52
Самостоятельная работа	6
Консультаций	4
Промежуточная аттестация - зачет с оценкой, экзамен	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		**52/10**	
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики.	4	
	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	10	
	Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость		
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	12	
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении		

	пищевых продуктов.		
	Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
Тема 1.4. Свойства растворов	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	10	
	Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах.		
	Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	4	
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.		
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции.	6	
	Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.		
	Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
Раздел 2. Коллоидная химия		**36/8**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация.		
	Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	8	
	Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.		

	Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	4	
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.		
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	8	
	Эмульсии. Пены. Порошки.		
	Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.	6	
	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
Раздел 3. Аналитическая химия		**72/34**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	6	
	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**	**28**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.	14	
	Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков		

	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения.		
	Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля		
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	4	
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	4	
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли	4	
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.	2	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	**Содержание учебного материала**	**30**	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	14	
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.		
	Перманганатометрия и её сущность.		
	Йодометрия и её сущность		
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Практическое занятие. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	4	
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	4	
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	4	
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	4	
Тема 3.4.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01

Физико-химические методы анализа.	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	4	ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	4	
Консультация		**4**	
Промежуточная аттестация		**10**	
Всего:		**180/52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «химии в пищевом производстве», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатория «лабораторный химический анализ», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники

1. Анфиногенова, И. В. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585046 (дата обращения: 04.03.2026).

2. Никольский, А. Б. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 507 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01209-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562271 (дата обращения: 04.03.2026).

3.Александрова, Э. А. Химия неметаллов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, И. И. Сидорова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00704-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585100 (дата обращения: 04.03.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зайцев, О. С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Зайцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8746-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598650 (дата обращения: 04.03.2026).

4.Олейников, Н. Н. Химия. Алгоритмы решения задач и тесты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Н. Олейников, Г. П. Муравьева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9665-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585088 (дата обращения: 04.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
~ основные понятия и законы химии; ~ теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; ~ понятие химической кинетики и катализа; ~ классификацию химических реакций и закономерности их протекания; ~ обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; ~ окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; ~ гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; ~ тепловой эффект химических реакций; ~ термохимические реакции; ~ характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; ~ свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; ~ дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; ~ роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	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 терминологии	Письменный/устный опрос; тестирование; оценка результатов выполнения практических и лабораторных работ

~ основы аналитической химии; ~ основные методы классического количественного и физико-химического анализа; ~ назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; ~ методы и технику выполнения химических анализов; ~ приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
~ применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; ~ использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; ~ описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; ~ проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; ~ использовать лабораторную посуду и оборудование; ~ выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; ~ проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; ~ выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; ~ соблюдать правила	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических и лабораторных работ, тестирования, контрольных и других видов текущего контроля

техники безопасности при работе в химической лаборатории		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании

специальность

19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Составитель:

Тарасенко В.Н., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1,2, ПК 2.1, ПК 2.2.

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 07, ПК 1.1, ПК 1,2, ПК 2.1, ПК 2.2.	~ использовать лабораторное оборудование; ~ определять основные группы микроорганизмов; ~ проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; ~ обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; ~ обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; ~ производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; ~ осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; ~ проводить органолептическую оценку качества и	~ основные понятия и термины микробиологии; ~ классификацию микроорганизмов; ~ морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; ~ генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; ~ роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; ~ характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; ~ особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; ~ основные пищевые инфекции и пищевые отравления; ~ 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; ~ схему микробиологического контроля;

	~ безопасности пищевого сырья и продуктов;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	22
самостоятельная работа	22
консультация	4
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет с оценкой)	10

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.	**2**	
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		**28/6**	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	4	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	4	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.	4	
	Глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	4	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	4	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	6	
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		**24/16**	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.	2	
	Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида, и соблюдения САНиП	4	
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию и устройству помещений Гигиенические требования оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	4	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	4	
	В том числе практических занятий	**8**	

	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	4	
	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	4	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарные правила применения пищевых добавок	4	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции продовольственного сырья	4	
	Тематика практических занятий	**4**	
	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж).	4	
Самостоятельная работа		**22**	
Консультации		**4**	
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет с оценкой)		**10**	
Всего:		**108/22**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

1.Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779 (дата обращения: 24.02.2026).

2.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088 (дата обращения: 24.02.2026).

Дополнительные источники

1.Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587768 (дата обращения: 24.02.2026).

2.Мальцев, В. Н. Основы микробиологии и иммунологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11566-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566156 (дата обращения: 24.02.2026).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий работ, опросов,

тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой, экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
~ основные понятия и термины микробиологии; ~ основные понятия и термины микробиологии; ~ классификацию микроорганизмов; ~ морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; ~ генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; ~ роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; ~ характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; ~ особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; ~ основные пищевые инфекции и пищевые отравления; ~ 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	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 терминологии	Письменный/устный опрос; тестирование; оценка результатов выполнения практических работ

~ хранения; ~ правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; ~ схему микробиологического контроля;		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
~ использовать лабораторное оборудование; ~ определять основные группы микроорганизмов; ~ проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; ~ обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; ~ обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; ~ производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; ~ осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; ~ проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических, тестирования, контрольных и других видов текущего контроля

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП.03 Бизнес-планирование

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Составитель:

Грибкова Ж.Б., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Экономика и бухгалтерский учет»

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК Ж.Б. Грибкова

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРПАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Бизнес-планирование» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

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 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.	составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; использовать вычислительную технику для обработки плановой информации; формулировать цели создания конкретного собственного дела; разрабатывать перспективные и текущие планы предприятия и его подразделений; обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала еѐ осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела; рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции, сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости; разрабатывать финансовый план предприятия; использовать информационные технологии в плановой работе; оформлять документы,	структура и функции бизнес-планов; требования инвесторов к разработке бизнес-планов; методика бизнес-планирования; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию; законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия; предпосылки создания собственного дела; структура и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; этапы создания собственного дела; направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; принципы принятия и обоснования управленческих решений; отечественный и зарубежный опыт в области планирования на предприятии; социально-экономическую сущность предпринимательства; функции предпринимателя, реализуемые при создании собственного дела; особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы.

	необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования ее деятельности	

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	**108**
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	30
самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**4**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1 Основы предпринимательской деятельности		**10/0**	
Тема 1. Введение в бизнес- планирование	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	Роль, место и значение бизнес-планирования в управлении организацией (предприятием). Планирование как наука, вид деятельности и искусство.	6	
	Сущность и структура объектов планирования в организации. Возможность и необходимость планирования в условиях рыночных отношений.		
	Самостоятельная работа: Изучение законодательства, регулирующего деятельность организационно - правовых форм в РФ.	4	
Раздел 2 Планирование профессиональной карьеры		**94/30**	
Тема 2. Структура и функции бизнес-плана	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	Формы планирования и факторы, влияющие на выбор форм планирования. Основные виды и типы бизнес-планов.	6	
	Структура, функции и содержание разделов бизнес-планов. Требования к разработке бизнес-планом. Информационное обеспечение бизнес-планирования.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, изучение новых терминов, и ключевых понятий.	2	
Тема 3. Стратегическое и инвестиционное планирование	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Понятие и экономическое содержание стратегического планирования.	6	
	Понятие и классификация стратегий. Цели организации (предприятия). Инвестиционный план. Диаграмма GANTT. Бюджет инвестиционных затрат.		
	В том числе практических занятий	**6**	

	Разработка цели, стратегии учебного проекта.	6	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	Разработка проекта «План инвестиционных мероприятий»		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, изучение новых терминов, и ключевых понятий.	2	
Тема 4. Финансовое планирование	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	Назначение и структура основных документов финансового плана (план прибылей и убытков, план движения денежных средств, план балансов, план распределения прибыли).	6	
	Требования к основным документам финансового плана: технология разработки финансового плана; стратегия финансирования проектов. Информационное обеспечение и методика расчетов плановых показателей и определения денежных потоков.		
	В том числе практических занятий	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	Рассчитать первичные планы и потоки денежных средств (план продаж план производства, план затрат на материалы).	6	
	Рассчитать первичные планы и потоки денежных средств (план затрат на сдельную заработную плату, план прочих прямых затрат, план коммерческих затрат, план затрат на управление).		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, изучение новых терминов, и ключевых понятий	4	
Тема 5. Моделирование бизнес-процессов	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Основные технологические процессы бизнес-планирования. Техническое задание и календарный план на разработку бизнес-плана.	6	
	Особенности разработки моделей бизнес-процессов (информационных, материальных и финансовых потоков). Назначение программ серии Expert (Audit Expert, Sales Expert, Marketing Expert. Forecast Expert. Project Expert).		
	В том числе практических занятий	**6**	

	Разработать модель бизнес-процессов для предприятия промышленности.	6	ПК 4.1-ПК 4.5
	Составить календарный план учебного проекта в системе Ptoject Expert		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, изучение новых терминов, и ключевых понятий	4	
	Содержание учебного материала	**20**	
Тема 6. Финансовое моделирование и стратегия финансирования в системе Project Expert	План продаж.	16	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	План производства.		
	План прямых затрат на производство и реализацию продукции.		
	План коммерческих затрат.		
	План затрат на управление.		
	План инвестиционных затрат (график работ и диаграмма GANTT).		
	Влияние условий оплаты, инфляции и налогообложения на результаты расчетов.		
	Методы контроля правильности построения финансовой модели.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой, изучение новых терминов, и ключевых понятий.	4	
Тема 7. Анализ результатов и оценкарисков в системе Project Expert	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	Оценка и анализ эффективности инвестиционных проектов. Оценка и анализ ликвидности, деловой активности, финансовой устойчивости и рентабельности и т.д. Анализ безубыточности. Статистический и сценарный анализ.	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Анализ показателей финансово-хозяйственной деятельности по учебному проекту в системе Project Expert. Определить типы рисков проекта, разработать мероприятия и рассчитать затраты по снижению рисков.	6	
	Определение точки безубыточности расчетным и графическим методом. Оценить эффективность участия инвесторов в учебном проекте.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом, учебной и специальной литературой,		

	изучение новых терминов, и ключевых понятий.	4	
Тема 8. Оформление бизнес-плана, презентации и инвестиционного предложения.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	Оформление разделов бизнес-плана, презентации и инвестиционного предложения.	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Оформление разделов бизнес-плана в системе Project Expert.	6	
	Оформление презентации бизнес-плана и инвестиционного предложения.		
	Проведение презентации бизнес-плана и инвестиционного предложения по учебному проекту.		
	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4	
Всего:		**108/30**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Алиев, В. С. Бизнес-планирование: практикум с использованием программы Project Expert : учебное пособие / В.С. Алиев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 287 с.

2. Баринов, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В. А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 272 с.

Дополнительные источники

1. Лопарева А. М. Бизнес-планирование : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 272 с. — ISBN 978-5-534-08704-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа «Юрайт». — URL: https://urait.ru/bcode/566092

2. Купцова Е. В. Бизнес-планирование : учебник и практикум / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Текст : электронный // Образовательная платформа «Юрайт». — URL: https://urait.ru/book/biznes-planirovanie-583225

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».
2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».
4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.
9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.
10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
структуру и функции бизнес-планов; требования инвесторов к разработке бизнес-планов; методику бизнес-планирования; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию; законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия; предпосылки создания собственного дела; структуру и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; этапы создания собственного дела; направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; принципы принятия и обоснования управленческих решений; отечественный и зарубежный опыт в области планирования на предприятии; социально-экономическую сущность предпринимательства; функции предпринимателя, реализуемые при создании собственного дела; - особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь	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 терминологии	Оценка результатов деятельности обучающихся при: выполнении заданий на занятиях; выполнении практических работ; проведении текущего, промежуточного контроля; тестировании по тестам открытого и закрытого вида;

создаваемой фирмы		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; использовать вычислительную технику для обработки плановой информации; формулировать цели создания конкретного собственного дела; разрабатывать перспективные и текущие планы предприятия и его подразделений; обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала еѐ осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела; рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции, сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости; разрабатывать финансовый план предприятия; использовать информационные технологии в плановой работе; оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования ее деятельности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Оценка результатов деятельности обучающихся при: выполнении заданий на занятиях; выполнении практических работ; проведении текущего, итогового контроля; проведении устных и письменных опросов; тестировании по тестам открытого и закрытого вида; проверке правильности выполнения домашнего задания

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП.04. Товароведение продовольственных товаров

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Составитель:

Хусаинова М.Н.., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и поварского дела»

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04. Товароведение продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01, ОК02, ОК03, ОК07, ОК09, ПК3.1, ПК3.2, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК 4.5.	~ основные понятия товароведения; ~ классификацию и ассортимент пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства; ~ требования к качеству сырья. ~ оценку качества товаров; ~ количественные и качественные характеристики товаров; ~ факторы,обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик; ~ виды потерь и причины их возникновения.	~ давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов; ~ распознавать классификационные группы товаров; ~ анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров; ~ определять качество сырья и готовой продукции.

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	144
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
лекционные занятия	82
практические занятия	28
самостоятельная работа	26
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов		**136/28**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	**Содержание учебного материала** Введение. Основные термины. Ассортимент товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Обеспечение качества и количества товаров. Товарная информация. Классификация продовольственных товаров.	16	
	В том числе практических занятий Расчет пищевой ценности продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров	2	
Тема № 2. Товароведная характеристика зерномучных товаров	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент зерномучных товаров. Пищевая ценность. Мука. Классификация, ассортимент. Хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность 2. Крупа, макаронные изделия. Классификация. Ассортимент	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	В том числе практических занятий Оценка качества макаронных изделий. 2. Оценка качества хлебобулочных изделий. Оценка качества муки и крупы.	2	
Тема № 3. Товароведная характеристика плодоовощных	**Содержание учебного материала** Товароведная характеристика свежих овощей. Классификация. Ассортимент. Товароведная характеристика свежих плодов. Классификация. Ассортимент. Переработанные плоды и овощи: классификация, пищевая ценность. Ассортимент.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07

товаров	**В том числе практических занятий** Оценка товарного качества свежих овощей и плодов.	3	ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов и презентаций по теме «Экзотические виды плодов, овощей и грибов».	6	
Тема № 4. Товароведная характеристика вкусовых товаров	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент вкусовых товаров. Пряности и приправы. Крепкие алкогольные напитки. Водка, коньяк, ром и ликероналивочные изделия. Классификация. Ассортимент. Вина. Классификация. Ассортимент. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Классификация. Ассортимент.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	В том числе практических занятий Оценка качества алкогольных напитков. Оценка качества безалкогольных напитков	4	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта и презентаций по теме «Вкусовые товары». Назначение и особенности.	6	
Тема № 5. Товароведная характеристика кондитерских товаров	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, пищевая ценность кондитерских товаров. 2. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	В том числе практических занятий Оценка качества сахаристых х кондитерских товаров. Оценка качества мучных кондитерских товаров	3	
Тема № 6. Товароведная характеристика пищевых жиров	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, пищевая ценность пищевых жиров. Оценка качества пищевых жиров.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Самостоятельная работа Изучение рынка пищевых жиров растительного и животного происхождения. Изучение дефектов пищевых жиров, условий и сроков хранения.	4	

			ПК 4.1-ПК 4.5
Тема № 7. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, пищевая ценность молочных товаров. Молоко, сливки. Классификация, ассортимент, пищевая ценность кисломолочных продуктов, Масло коровье. Сыры. Консервы.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	В том числе практических занятий Оценка качества молочных товаров	4	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта по теме «Мороженое». Подготовка рефератов и презентаций на тему «Сыры». Семинарское занятие на тему «Сыры», «Мороженое». «Использование молочных товаров в общественном питании».	4	
Тема № 8. Товароведная характеристика мясных товаров	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, пищевая ценность мяса убойных животных и птиц и дичи. 2. Классификация, ассортимент колбасных изделий, пищевая ценность. Мясные консервы.	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	В том числе практических занятий Оценка качества мясных товаров	4	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта по теме «Мясные товары. Подготовка рефератов и презентаций на тему «Мясные копчености».	2	
Тема № 9. Товароведная характеристика рыбных товаров	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, рыбных товаров. Пищевая ценность. Рыба живая, охлажденная, мороженая. 2. Соленые, копченые, сушеные, вяленные рыбные товары. Консервы.	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	В том числе практических занятий Оценка качества рыбы и рыбных товаров	4	
	Самостоятельная работа	4	

	Икра. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Нерыбные продукты моря. Подготовка рефератов и презентаций на тему «Основные промысловые семейства рыб».		
Тема № 10. Товароведная характеристика яичных товаров	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, пищевая ценность яйца и яичных товаров. Определение качества сырья и яичной продукции в соответствии с ГОСТ. Определение несоответствий и дефектов товара.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1-ПК 4.5
	В том числе практических занятий Оценка качества яйца и яичных товаров. Определение качества сырья и яичной продукции в соответствии с ГОСТ. Определение несоответствий и дефектов товара.	2	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		8	
Итого		**144/28**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589686 (дата обращения: 26.01.2026).

Дополнительные источники

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513173

2. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589139 (дата обращения: 04.03.2026).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать - основные понятия	не менее 70% правильных ответов.	**Текущий контроль при проведении:**

товароведения; - классификацию и ассортимент пищевых продуктов, их химический состав, пищевую ценность, технологические и потребительские свойства; - требования к качеству сырья. - оценку качества товаров; - количественные и качественные характеристики товаров; - факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик; - виды потерь и причины их возникновения.	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии, полнота ответов, точность формулировок	-устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -тестирования -решения кейс
Уметь - давать товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов; - распознавать классификационные группы товаров; - анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров; - определять качество сырья и готовой продукции.	правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки -соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Составитель:

А.Г. Аджарян, преподаватель высшей категории Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Информационных технологий»

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК К.Е. Глинчиков

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ««ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ПК3.1, ПК3.2, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК 4.5.	˜ использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; ˜ обрабатывать текстовую и табличную информацию; ˜ использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; ˜ создавать презентации; ˜ применять антивирусные средства защиты информации; ˜ читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; ˜ применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; ˜ пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	˜ основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; ˜ назначение, состав, основные характеристики компьютера; ˜ основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; ˜ назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; ˜ технологию поиска информации в Интернет; ˜ принципы защиты информации от несанкционированного доступа; ˜ правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; ˜ основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

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	108
в т.ч. в форме практической подготовки	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	66
консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	8

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		**16/4**	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Основные понятия автоматизированной обработки информации.	4	
	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации.	6	
	Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника		
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	2	
	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	4	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**62/50**	
Тема 2.1 Технология обработки	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	2	

текстовой информации	Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления, слияние документов		4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	В том числе практических занятий	**12**	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора. Создание структурированного документа	12	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	2	
	Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации.		
	В том числе практических занятий	**6**	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	6	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
	В том числе практических занятий	**12**	
	Работа над презентациями по темам.	12	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы.	4	
	Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	В том числе практических занятий	**10**	
	Создание базы данных. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	10	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	В том числе практических занятий	**10**	

деятельности	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	10	
	Работа по разработке меню, расчет себестоимости.		
	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		**18/12**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	4	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.		
	В том числе практических занятий	**12**	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	12	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
Консультации		4	
Промежуточная аттестация (экзамен)		8	
Всего:		**108/66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1.Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20333-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583523 (дата обращения: 24.02.2026).

2.Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589573 (дата обращения: 24.02.2026).

Дополнительные источники

1.Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18452-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535033 (дата обращения: 24.02.2026).

2.Зараменских, Е. П. Информационные системы в бизнесе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. П. Зараменских. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 470 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17537-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587744 (дата обращения: 24.02.2026).

3.Торадзе, Д. Л. Информатика : учебник для среднего профессионального образования / Д. Л. Торадзе. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18726-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588597 (дата обращения: 24.02.2026).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	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 терминологии	Оценкарезультатов деятельности обучающихся при: выполнении практических работ; проведении устных опросов; тестировании по тестам открытого и закрытого вида;
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям	Оценкарезультатов деятельности обучающихся при: выполнении практических работ; проведении устных опросов; тестировании по тестам открытого и закрытого вида;

работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Специальность

19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Форма обучения

очная

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Составитель:

Карякин А.В. – преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Правоведение»

Протокол № от «7» от 26.02. 2026 г.

Председатель ПЦК Н.Ю. Мишенькина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 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
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ОК 09	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части - определять этапы решения задачи оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - 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 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	54
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	**Основные положения Конституции РФ**	**5/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	**1**	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина	**2**	
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Тематика практических занятий		
	Конституционные права, свободы гражданина Росси	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**1**	
Раздел 2	**Основы гражданского права**	**12/2**	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	**2**	
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования		

отношений	хозяйственной деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**2**	
Тема 2.2 **Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц**	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица	**2**	
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	**1**	
Тема 2.3 **Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение**	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	**2**	
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**1**	

Раздел 3	**Основы трудового права**	14/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала**		
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения	**2**	
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**2**	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**1**	

Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	**2**	
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**1**	
Раздел 4.	**Административные правонарушения и административная ответственность**	**16/2**	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	**2**	
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**1**	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	**2**	
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**1**	
Тема 4.3. Административные наказания	**Содержание учебного материала**		
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**1**	
Раздел 5.	**Защита прав субъектов предпринимательской деятельности**		
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	**1**	
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4	
Всего:		**54/10**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для вузов / С. В. Николюкин. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15164-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/599020
2. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в торговле: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14240-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588663
3. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19107-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584372
4. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Вологдина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19075-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583627

Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации 30.11.1994 N 51-ФЗ (последняя редакция)
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (в действующей редакции)
4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (последняя редакция).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart»
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан	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	**Текущий контроль при проведении:** -устного опроса; -тестирования; -выполнение практических работ -оценки результатов самостоятельной работы **Промежуточная аттестация** в форме зачета с оценкой в виде: -письменных/ устных ответов, -практические задания

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
Умения: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП.07 Охрана труда

19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Составитель:

Молчанова И.П., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «20» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина ОП 07. «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1.

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 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	− требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; − санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); − методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; − способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; − виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; − требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; − возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; − виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; − правила утилизации непищевых	− организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; − применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; − контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

	отходов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	

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	54
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация и обеспечение охраны труда		**8/2**	
Охрана труда. Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	1.Содержание дисциплины, ее задачи. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности специалистов. Состояние охраны труда в отрасли.	2	
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	2.Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы: Конституция РФ, Трудовой Кодекс РФ, Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.	2	
	Практическая работа №1. Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда, конспектирование основных положений, норм, законов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
Тема 2. Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	1.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	2	
	2.Органы надзора и контроля, федеральная инспекция труда, государственные технические инспекции, их назначение и функции. Права и обязанности профсоюзов.		
Раздел 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**22/6**	

Тема 3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	1.Служба охраны труда на предприятиях: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты по охране труда: состав, назначение. Инструктажи по охране труда и технике безопасности: характеристика, оформление документации.	4	
	Практическая работа №2. Оформление трудового договора и заполнение журналов инструктажа.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение должностных обязанностей работников в поп	2	
Тема 4. Условия охраны труда на предприятиях	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	1.Основные понятия, факторы, влияющие на условия труда: классификация, воздействие на человека вредных факторов.	4	
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов. Понятие о ПДК вредных факторов. Межотраслевые правила, требования и нормы.		
	Самостоятельная работа: Изучить требования предъявляемые к производственной санитарии на предприятиях общественного питания	2	
Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	1.Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания	4	
	2.Несчастные случаи: понятие, классификация, порядок расследования, документальное оформление и учет. Порядок возмещения вреда в связи с несчастными случаями.		
	Практическая работа № 3 Провести анализ ситуации производственного травматизма, определить коэффициент травматизма, оформить документы.	4	
Раздел 3 Основы безопасности труда на производстве		**20/2**	

	Содержание учебного материала	**6**	
Тема 6. Электробезопасность	1.Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация, факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация условий работ по степени электробезопасности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	2.Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты: понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземления и изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения током: виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.		
	Самостоятельная работа: Изучить понятие статистического электричества, способы защиты от его воздействия. Составление докладов по электробезопасности.	4	
Тема 7. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц. Госслужба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	4	
	2.Пожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Способы предупреждения и тушения пожаров. Пожарный инвентарь, средства пожарной сигнализации и связи.		
	Практическая работа №4 Изучение принципов работы 4 видов огнетушителей. Изучить устройства и овладение приемами эксплуатации средств тушения	2	

	пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
	Самостоятельная работа: 1 Разработка инструкции по пожарной безопасности на предприятиях питания.	4	
	2.Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятиях общественного питания, по месту прохождения практики.		
Тема 8. Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК 09, ПК 1,1, ПК 2.1
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования.	2	
	2.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Самостоятельная работа: 1.Изучить требования безопасности, предъявляемые к оборудованию, опасные зоны оборудования, правила безопасной эксплуатации оборудования. Законспектировать.	2	
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)		4	
	Всего:	**54/10**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209891. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490964

3. Сибикин, Ю. Д. Охрана труда и электробезопасность : учебное пособие / Ю. Д. Сибикин. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-9729-0577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/192717. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-7911-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167190. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

5.Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490058

6.Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9986-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497731

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».
2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».
4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.
9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.
10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, диктантов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- не менее 70% правильных ответов. актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -диктант; -тестирования; -оценки результатов выполнения практических работ **Промежуточная аттестация** в форме зачёта с оценкой
Уметь: - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	- 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	**Текущий контроль при проведении:** -диктант; -тестирования; -оценки результатов выполнения практических работ **Промежуточная аттестация** в форме зачёта с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при
ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП.08. Организация хранения и контроль запасов и сырья

специальность
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852.

Составитель:

Анистратова О.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании

ПЦК «Технологии и поварского дела»

Протокол № 7 от 26.02 2026 г.

Председатель ПЦК О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.08. Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.2.

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 07, ОК 09, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.2.	- определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	− ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; − общие требования к качеству сырья и продуктов; − условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; − методы контроля качества продуктов при хранении; − способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; − виды снабжения; − виды складских помещений и требования к ним; − периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; − методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; − программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; − современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; − методы контроля возможных хищений запасов на производстве; − правила оценки состояния запасов на производстве; − процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

		− правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; − виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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	72
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в том числе:	
лекционные занятия	18
практические занятия	26
самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы хранения пищевых продуктов		**6/0**	ОК 01, ОК 02, ОК07, ОК 09, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2
Тема 1. Основы хранения пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Цели и задачи дисциплины. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества пищевой продукции при хранении	1	
	Классификация продуктов по срокам хранения. Требования, предъявляемые к продуктам, закладываемым на хранение	1	
	Процессы, формирующие качество при хранение пищевых продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление конспекта «Консервирование пищевых продуктов холодом»	2	
Раздел 2. Снабжение предприятий общественного питания		**62/26**	ОК 01, ОК 02, ОК07, ОК 09, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2
Тема 2. Снабжение предприятий	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Источники снабжения предприятия общественного питания, поставщики и договорные связи с поставщиками	**2**	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских	2	

общественного питания	помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Практические занятия	**4**	
	Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки.	2	
	Договора, оформление договоров с поставщиками	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	1.Составление графика завоза сырья и пищевых продуктов на предприятие общественного питания	4	
Тема 3 Приемка, учет и отпуск сырья в кладовых	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК07, ОК 09, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2
	Приемка сырья и пищевых продуктов. Особенности учета сырья и пищевых продуктов в кладовых	1	
	Организация хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов в кладовых	1	
	Практические занятия	**8**	
	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач»	4	
	Хранение и транспортирование продовольственных товаров, расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов	2	
	Составление требований на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Исследование особенностей учета, хранения и отпуска сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания города	4	
Тема 4. Контроль качества продуктов при	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК07, ОК 09, ПК 2.1
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	2	

хранении	Требования к температурно-влажностным режимам при хранении	2	ПК 3.1 ПК 3.2
	Практические занятия	**4**	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	Решение ситуаций по определению качества поступающего сырья и пищевых продуктов на предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Составить схему проведения оценки качества пищевых продуктов по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;	2	
	Составление презентаций по тематике упаковка продуктов	2	
	Составление таблицы «Хранение продуктов на предприятиях общественного питания с учетом температурно-влажностных режимов»	2	
Тема 5. **Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК07, ОК 09, ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Изучение документов, используемых при проведении инвентаризации. Оформление бланков инвентаризационной описи.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление договора о материальной ответственности	2	
	Изучение компьютерного программного обеспечения процедуры проведения инвентаризации	2	
Тема 6. **Оснащение складских**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК07, ОК 09, ПК 2.1 ПК 3.1
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	2	
	Практические занятия	**6**	

помещений	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	4	ПК 3.2
	Расчет площадей складских помещений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Ознакомление с ведением документа «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»	2	
	Разработка инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов согласно нормативной документации	2	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		4	
Всего:		**72/26**	

.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации учебной дисциплины могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

1. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Пушина, Н. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-50332-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/450764 (дата обращения: 05.02.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589029 (дата обращения: 05.02.2026).
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589686 (дата обращения: 05.02.2026).
3. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода	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	**Текущий контроль при проведении:** -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций) **Промежуточная аттестация** в форме зачета с оценкой в виде: -тестирования -решения кейс-ситуаций

продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
МДК 01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:

О.В. Анистратова, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Е.А. Науменко, преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от 26.02 2026 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 3
2. Структура и содержание профессионального модуля 8
3. Условия реализации профессионального модуля 17
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	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 и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Уметь	визуально оценивать исправность технологического оборудования,

	систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; поддерживать установленные технологией режимы работы

	оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
Знать	основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного

	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 734 часов
в том числе в форме практической подготовки - 422 часа

Из них на освоение МДК 468 часов
в том числе, самостоятельная работа 242 часа;
практики 252 часа
в том числе учебная 72 часа;
производственная 180 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час..	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					Консультации	Самостоятельная работа	ПАтт
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
				Обучение по МДК, в час.			Практики				
				всего, часов	В том числе						
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)[1]	учебная	производственная			
ПК 1.1. ОК 01, 02, 03, 04, 05, 07, 09	МДК 01.01. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	180	56	180	56	-	-	-	4	42	10
ПК 1.2. ОК 01, 02, 03, 04, 05, 07, 09	МДК 01.02. Технологические операции производства продукции общественного питания	288	114	288	114	20	-	-	4	44	10
	Учебная практика	72	72	-	-	-	32	-	4	24	12
	Производственная практика	180	180	-	-	-	-	32	4	132	12
	Промежуточная аттестация ПМ	14	-	-	-	-	-	-	2	-	12
	Всего:	734	422	468	170	20	32	32	18	242	56

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания		**180/56**	
Тема 1. 1 Общие сведения об оборудовании, используемом для производства продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Содержание**	**10/0**	**ПК 1.1. ОК 01, 02, 03, 04, 05, 07, 09**
	Детали машин. Общие сведения о машиностроительных материалах. Классификация деталей и машин. Детали соединения, детали передач	2	
	Электроустановки. Электроприводы, аппараты ручного, дистанционного управления, аппараты защиты.	2	
	Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов	2	
	Технико-экономические показатели оборудования	2	
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.	2	
Тема 1.2. Немеханическое оборудование	**Содержание**	**2/0**	
	Основные виды немеханического оборудования. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
Тема 1.2. Механическое оборудование	**Содержание**	**44/24**	
	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод: моечно-очистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	6	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	

	Оборудование для нарезки гастрономических товаров, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Практические занятия	**12**	
	Изучение оборудования для отжима сока, назначение, устройство, принцип действие, правила эксплуатации.	2	
	Изучение весоизмерительного оборудования принцип действия, правила эксплуатации.	2	
	Изучение устройства, принципа работы, правил эксплуатации машин для взбивания кондитерских смесей	4	
	Расчет и подбор механического оборудования для выполнения технологических операций	4	
	Лабораторные занятия	**12**	
	Изучение машин и механизмов для нарезки овощей, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	6	
	Изучение машин и механизмов для измельчения мясного и рыбного сырья	6	
Тема 1.3. Тепловое оборудование	**Содержание**	**42/22**	
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы, специализированное варочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	СВЧ печи, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для приготовления горячих напитков. Принцип работы, правила эксплуатации	2	
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, тепловые стойки Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	Оборудование для выпекания кондитерских изделий	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**22**	
	Практические занятия	**16**	

	Изучение устройства фритюрниц. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Изучение устройства оборудования для приготовления пончиков и пирожков. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Изучение устройства грилей. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Изучение устройства пекарских шкафов, печей. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Изучение устройства пекарских шкафов, печей. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Расчет и подбор теплового оборудования для выполнения технологических операций	6	
	Лабораторные занятия	**6**	
	Изучение пароконвектоматов, назначения, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	6	
Тема 1.4 Холодильное оборудование	**Содержание**	**26/10**	
	Особенности охлаждения и замораживания кулинарной продукции кулинарной продукции.	2	
	Устройство и принцип работы холодильной машины.	2	
	Холодильные камеры Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Холодильные шкафы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Столы с охлаждаемыми поверхностями, ящиками и горками. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Холодильные витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Шкафы интенсивного охлаждения и замораживания. Устройство принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Льдогенераторы, фризеры. Устройство принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Практические занятия	**4**	
	Расчет и подбор холодильного оборудования для выполнения технологических операций	4	
	Лабораторные занятия	**6**	
	Изучение холодильного оборудования при производстве продукции общественного питания массового спроса и специализированной пищевой продукции.	6	

		6	
	Самостоятельная работа	**42**	
	Консультации	**4**	
	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой, экзамен)	**10**	
МДК 01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания		**288/114**	**ПК 1.2. ОК 01, 02, 03, 04, 05, 07, 09**
Тема 2.1. Сырье и готовая продукция в производстве продукции общественного питания	**Содержание**		
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования. Характеристика заготовочных типов предприятий общественного питания.	4	
	Перспективы развития и внедрения современных производств продукции общественного питания	4	
	Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции	4	
	Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов, механические, гидромеханические способы обработки. Массообменные, химические, биохимические, микробиологические способы обработки.	4	
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Правила адаптации рецептур полуфабрикатов массового ассортимента. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции.	8	
	Порядок подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов. Виды, особенности и порядок подготовки к использованию расходных материалов и упаковок	8	
	Показатели качества сырья и полуфабрикатов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	4	
	Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	2	
	Термическая обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов.	4	
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь, в процессе приготовления горячей кулинарной	6	

	продукции.		
	Технологии охлаждения готовой продукции, характеристика, факторы, формирующие качество и безопасность пищевых продуктов, приготовленных по данной технологии, этапы технологии, описание.	6	
	Показатели качества расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6	
	Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.	6	
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания.	6	
	Методы контроля качества готовой продукции. Причины брака готовой продукции из различного сырья. Меры предупреждения и устранения брака на пищевом производстве.	6	
	Основы технологии производства пищевой продукции массового производства. Виды специализированной пищевой продукции и правила её производства.	6	
	Упаковка, маркировка и транспортировка пищевой продукции массового производства. Документооборот на разных этапах производства пищевой продукции.	6	
	Система НАССР в пищевом производстве.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**114**	
	Практические занятия	**96**	
	Оформление технологической документации для приготовления горячей кулинарной продукции массового ассортимента из овощей, мяса, рыбы, птицы.	14	
	Оформление технологической документации для приготовления салатов массового ассортимента из овощей, (сырых, отварных) с использованием рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы	16	
	Оформление технологической документации для приготовления полуфабрикатов из: бисквитного теста (п/ф для тортов, пирожных, десертов), песочного теста (п/ф пирожных, гастрономических закусок), заварного теста (п/ф для пирожных, гастрономических закусок), дрожжевого теста (хлебобулочные изделия: пирожки с начинкой, булочки, хлебная корзина, кулинарные изделия)	16	
	Адаптация рецептур горячих кулинарных изделий массового ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	14	

	Адаптация рецептур салатов массового ассортимента из овощей, (сырых, отварных) с использованием рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	14	
	Адаптация рецептур полуфабрикатов из: бисквитного теста (п/ф для тортов, пирожных, десертов), песочного теста (п/ф пирожных, гастрономических закусок), заварного теста (п/ф для пирожных, гастрономических закусок), дрожжевого теста (хлебобулочные изделия: пирожки с начинкой, булочки, хлебная корзина, кулинарные изделия) (по выбору обучающихся)	14	
	Бракераж готовой кулинарной продукции	4	
	Оценка качества готовой продукции	4	
	Лабораторные занятия	**18**	
	Л.р. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (приготовление горячих кулинарных изделий массового ассортимента из мяса, рыбы, птицы и простых гарниров)	6	
	Л.р. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (приготовление салатов из сырых и отварных овощей), бутербродов массового ассортимента (сэндвич, бургер с мясными кулинарными изделиями) и холодных закусок массового ассортимента)	6	
	Л.р. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (приготовление полуфабрикатов из: бисквитного теста (п/ф для тортов, пирожных, десертов), песочного теста (п/ф пирожных, гастрономических закусок), заварного теста (п/ф для пирожных, гастрономических закусок), дрожжевого теста (хлебобулочные изделия: пирожки с начинкой, булочки, хлебная корзина, кулинарные изделия)	6	
	Самостоятельная работа	**44**	
Консультации		**4**	
Курсовой проект (работа) **Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)**: 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное		**20**	

распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. 4. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. Консультации по разработке ассортимента кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, способам реализации, заявленным в теме работы. 6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции. 7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 8. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработка рецептур, методов приготовления и реализации фирменной продукции (в соответствии с темой курсовой работы). 9. Консультация по разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. Защита работ. **Тематика курсовых проектов (работ)** 1. Организация технологического процесса приготовления горячих кулинарных изделий массового ассортимента из птицы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 2. Организация технологического процесса приготовления горячих кулинарных изделий массового ассортимента из говядины и свинины с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 3. Организация технологического процесса приготовления горячих кулинарных изделий массового ассортимента из рыбы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 4. Организация технологического процесса приготовления горячих кулинарных изделий массового ассортимента из субпродуктов с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 5. Организация технологического процесса приготовления горячих кулинарных изделий массового ассортимента из морепродуктов с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 6. Организация технологического процесса приготовления горячих кулинарных изделий массового ассортимента из овощей с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 7. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы,		

приготавливаемых в воке с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 8. Организация технологического процесса приготовления горячих гарниров массового ассортимента из круп с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 9. Организация технологического процесса приготовления горячих гарниров массового ассортимента из макаронных изделий с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 10. Организация технологического процесса приготовления горячих гарниров массового ассортимента из бобовых с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 11. 1. Организация технологического процесса приготовления холодных кулинарных изделий массового ассортимента из птицы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 12. Организация технологического процесса приготовления холодных кулинарных изделий массового ассортимента из говядины и свинины с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 13. Организация технологического процесса приготовления холодных кулинарных изделий массового ассортимента из рыбы с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 14. Организация технологического процесса приготовления холодных кулинарных изделий массового ассортимента из субпродуктов с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 15. Организация технологического процесса приготовления холодных кулинарных изделий массового ассортимента из морепродуктов с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 16. Организация технологического процесса приготовления холодных кулинарных изделий массового ассортимента из овощей с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 17. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 18. Организация технологического процесса приготовления холодных гарниров массового ассортимента из круп с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 19. Организация технологического процесса приготовления холодных гарниров массового ассортимента из макаронных изделий с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 20. Организация технологического процесса приготовления холодных гарниров массового ассортимента из бобовых с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 21. Организация технологического процесса приготовления салатов из сырых овощей массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 22. Организация технологического процесса приготовления салатов из отварных продуктов и овощей массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 23. Организация технологического процесса приготовления салатов из сырых и отварных овощей массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 24. Организация технологического процесса приготовления бутербродов массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.		

25. Организация технологического процесса приготовления тортов массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 26. Организация технологического процесса приготовления пирожных массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 27. Организация технологического процесса приготовления десертов массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 28. Организация технологического процесса приготовления пирожков начинкой массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 29. Организация технологического процесса приготовления булочек массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН. 30. Организация технологического процесса приготовления пирожков со сладкой начинкой массового ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой, экзамен)	**10**	
Учебная практика раздела 2 **Виды работ:** --Ознакомление с деятельностью предприятия, организационной структурой и структурой управления. -Ознакомление с нормативно – правовой базой, правилами поведения, инструктаж по технике безопасности. -Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности - Оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов, продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов); в соответствии с требованиями инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене. -Поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. --Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. -Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. -Поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. - Приём сырья, полуфабрикатов; определение показателей качества, хранение до использования.	**72**	

- Подготовка сырья к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. - Виды, особенности и порядок подготовки к использованию расходных материалов и упаковок. - Ознакомление с нормативно – технологической документацией. -Расчёт необходимого количества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов согласно производственному заданию. - Оформление заявок на сырье, продукты. -Ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов их различного вида сырья массового изготовления. - Ведение технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции. -Ведение технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции. - Ведение технологического процесса приготовления холодных, горячих десертов, напитков. - Ведение технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Эксплуатация оборудования для упаковки полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. -Эксплуатация оборудования для маркировки полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. -Складирование, хранение полуфабрикатов, готовой продукции массового изготовления с учетом требований к безопасности (ХАССП);		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Совершенствование навыков выполнения работ: 2. - Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 3. - Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. 4. - Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 5. - Задание и поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 6. - Настраивание программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 7. - Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	**180**	

8. - Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. 9. - Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. 10. - Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями, 11. -Производство продукции общественного питания массового изготовления 12. - Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		
Консультация (экзамен ПМ 01)	**2**	
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 01)	**12**	
Всего	**734/422**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589029 (дата обращения: 05.02.2026).

2. Ахмедов, М. Э. Тепловое оборудование пищевых предприятий : учебник для среднего профессионального образования / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, М. Н. Дадашев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17388-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589391 (дата обращения: 05.02.2026).

3. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

4. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378 (дата обращения: 05.02.2026).

Дополнительные источники

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д.

Елхина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 160 с. — ISBN 978-5-507-50754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462689 (дата обращения: 05.02.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Бочкарева Н.А.. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-3886-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/145154.html (дата обращения: 05.02.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585113 (дата обращения: 05.02.2026).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду деятельности - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляются преподавателем в процессе проведения практических/лабораторных занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Текущий контроль качества профессионального модуля осуществляется в течение всего курса обучения. Для оказания помощи студентам в освоении теоретического материала курса, тем самым, для повышения качества изучения курса преподавателем в соответствии с утверждённым графиком проводится консультации.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	- выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления продукции); – - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - визуальное оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - правильное использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; - корректное применение методов, приемов и инструментов для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций - правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства - документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства.	
ПК 1.2. Выполнять технологические операций производства продукции общественного питания	- подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - проведение расчетов необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - оптимальная эксплуатация оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - корректная работа с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару - корректная работа с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - соблюдение режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического	

	оборудования - контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного - наладка программ технологического процесса производства продукции - использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

МДК 02.01 Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МДК 02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:

Анистратова О.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 3

2. Структура и содержание профессионального модуля 5

3. Условия реализации профессионального модуля 17

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	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 и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

владеть навыками	- организации и проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
уметь	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
знать	-требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; -правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; -правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; -правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; -способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; -виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; -способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; -способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; -правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами

	пробоотбора; -методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; -нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; -качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 518 часов;
в том числе в форме практической подготовки - 336 часов;
Из них на освоение МДК 286 часов;
в том числе, самостоятельная работа 66 часов;
практики 216 часов;
в том числе учебная 72 часа;
производственная 144 часа;

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час.							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа, час	Консультации	ПАт
				Обучение по МДК, в час.			Практики				
				всего, часов	в т.ч.						
					лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа),час	Учебная	Производственная			
ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 2.1	МДК.02.01 Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	108	40	78	40	-	-	-	20	4	6
ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 2.2	МДК.02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	178	80	122	80	-	-	-	46	4	6
	Учебная практика	72	72	-	-	-	64			2	6
	Производственная практика	144	144					128		4	12
	Экзамен по модулю	16								2	14
	Всего:	518	336				64	128	66	16	44

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции		
МДК 02.01 Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**108/40**
Тема 1.1. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции	**Содержание**	**40/32**
	Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	2
	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	2
	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.	2
	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами.	2
	Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.	2
	Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.	4
	Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практические занятия	**16**
	Оценка состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации	4
	Отбор средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов	4

	питания в соответствии с используемыми методами исследований	
	Проверка срока годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов	4
	Оформление заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований	4
	Лабораторные занятия	**6**
	Настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	6
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы лабораторного анализа	**Содержание**	**38/18**
	Электронно-вычислительные машины и вычислительные системы, применяемые в в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации о лабораторном анализе.	2
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе проведения лабораторных исследований.	2
	Правила ведения технологической документации в процессе ведение лабораторных работ.	2
	Требования охраны труда при работе в химической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.	2
	Требования охраны труда при работе в микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.	4
	Требования к санитарной безопасности при ведении лабораторных работ.	4
	Требования к пожарной безопасности при организации и ведении лабораторных работ.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**18**
	Практические занятия	**12**
	Документальное оформление результатов лабораторного исследования	2
	Обработка данных лабораторных работ специализированным программным обеспечением	2
	Обработка данных результатов лабораторных исследований	4
	Сравнение результатов проведенных исследований	4
	Лабораторные занятия	**6**
	Составление последовательности этапов проведения лабораторного исследования	6
	Самостоятельная работа	**20**
	Консультации	**4**
	Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

МДК 02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**178/80**
Тема 2.1. Правила и методы проведения лабораторных исследований	**Содержание**	**122/80**
	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.	2
	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава полуфабрикатов по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.	2
	Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.	2
	Методы проведения испытаний образцов сырья этапах производства пищевых продуктов.	2
	Методы проведения испытаний образцов полуфабрикатов, вспомогательных материалов на разных этапах производства пищевых продуктов.	2
	Методы проведения испытаний образцов готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.	2
	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья.	2
	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа полуфабрикатов.	2
	Документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.	2
	Качественные характеристики сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.	2
	Качественные характеристики полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.	2
	Качественные характеристики готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.	2
	Качественные характеристики сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства специализированных пищевых продуктов.	2
	Качественные характеристики полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства специализированных пищевых продуктов.	2

	Качественные характеристики готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства специализированных пищевых продуктов.	2
	Лабораторные исследования продуктов детского питания	2
	Лабораторные исследования биологически активных добавок	2
	Бракераж. Органолептические методы исследования пищевой продукции.	2
	Физико-химические исследования качества кулинарной продукции.	2
	Процедура работ по оценке качества кулинарной продукции.	2
	Лабораторные исследования пищевой ценности продуктов питания.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**80**
	Практические занятия	**56**
	Проверка состояния лабораторного оборудования для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	4
	Подготовка проб и материалов для проведения лабораторного исследования состава сырья	4
	Подготовка испытательного оборудования для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	6
	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава мясных полуфабрикатов, проведение работ	6
	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава рыбных полуфабрикатов, проведение работ	6
	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава гастрономических продуктов, проведение работ	6
	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава хлебобулочных изделий, проведение работ	6
	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава кондитерских изделий, проведение работ	6
	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава специализированной пищевой продукции, проведение работ	6
	Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава мучных изделий, проведение работ	6
	Лабораторные занятия	**24**
	Лабораторный анализ кондитерских изделий	6
	Лабораторный анализ напитков	6
	Лабораторный анализ готовой холодной кулинарной продукции	6
	Лабораторный анализ готовой горячей кулинарной продукции	6
	Самостоятельная работа	**48**

	Консультации	**4**
	Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**
Учебная практика раздела 2 **Виды работ:** **О**борудование и инвентарь для проведения лабораторного анализа. Методика проведения лабораторного анализа сырья. Методика проведения лабораторного анализа готовой продукции. Методика проведения лабораторного анализа полуфабрикатов. Техника проведения лабораторного анализа качества сырья. Техника проведения лабораторного анализа качества полуфабрикатов. Техника проведения лабораторного анализа качества готовой продукции. Техника проведения лабораторного анализа безопасности сырья. Техника проведения лабораторного анализа безопасности полуфабрикатов. Техника проведения лабораторного анализа безопасности готовой продукции.		**72**
Производственная практика **Виды работ:** Проведения лабораторного анализа качества сырья. Проведения лабораторного анализа качества полуфабрикатов. Проведения лабораторного анализа качества готовой продукции. Проведения лабораторного анализа безопасности сырья. Проведения лабораторного анализа безопасности полуфабрикатов. Техника проведения лабораторного анализа безопасности готовой продукции. Оборудование и инвентарь для проведения лабораторного анализа. Проведения лабораторного анализа сырья. Проведения лабораторного анализа полуфабрикатов. Проведения лабораторного анализа готовой продукции.		**144**
Консультация (экзамен ПМ 02)		**2**
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 02)		**14**
Всего		**518/336**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория химии, оснащенная в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1.Александрова, Э. А. Физико-химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17722-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560726 (дата обращения: 08.03.2026).

2.Александрова, Э. А. Химические методы анализа : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 533 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17730-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560727 (дата обращения: 08.03.2026).

3.Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566924 (дата обращения: 08.03.2026).

4.Физико-химические методы анализа : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. М. Плисса. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20327-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589926 (дата обращения: 08.03.2026).

Дополнительные источники

1.Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589290 (дата обращения: 08.03.2026).

2.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088 (дата обращения: 08.03.2026).

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду деятельности - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляются преподавателем в процессе проведения практических/лабораторных занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Текущий контроль качества профессионального модуля осуществляется в течение всего курса обучения. Для оказания помощи студентам в освоении теоретического материала курса, тем самым, для повышения качества изучения курса преподавателем в соответствии с утверждённым графиком проводится консультации.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	~ оценка состояния рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; ~ подбор лабораторного оборудование, химической посудой для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; ~ подготовка реактивов и растворов заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; ~ отбор средств измерения, приборы, лабораторное оборудование,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий

	химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; ~ применение требований охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; ~ проверка сроков годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; ~ проверка срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; ~ правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе проведения лабораторных работ; ~ пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства; ~ документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства.	экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	~ отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; ~ настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; ~ поддерживание в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; ~ расчет количества реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной	

	работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; ~ подготовка, обработка сырья и расходных материалов к процессу в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; ~ оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; ~ проведение расчетов необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения лабораторного анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; ~ оптимальная эксплуатация лабораторного оборудования для исследования продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; ~ корректная работа с оборудованием для лабораторного анализа готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; ~ соблюдение режимов работы лабораторного оборудования для анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ~ контроль нормативов лабораторного исследования; ~ использование профессионального компьютера и специализированных программ обработке данных контрольно-измерительных приборов производства.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	~ точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; ~ адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; ~ оптимальность определения этапов решения задачи; ~ адекватность определения потребности в информации; ~ эффективность поиска; ~ адекватность определения источников нужных ресурсов; ~ разработка детального плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и

	~	действий;	оценка в процессе выполнения:
	~	правильность оценки рисков на каждом шагу;	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
		точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий экзамена по модулю;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	~	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	~	адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	
	~	точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	
	~	адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	~	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	
	~	точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	~	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	
	~	оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	~	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	
	~	толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	~	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
	~	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	~ адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); ~ адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; ~ точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); ~ правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.03. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

МДК 03.01 Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
МДК 03.02 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:

Анистратова О.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Науменко Е.А.., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и поварского дела»
Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК О. В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

владеть навыками	- организации и обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии
знать	методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и

	специализированных пищевых продуктов; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищвых продуктов; сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 590 часов
в том числе в форме практической подготовки - 380 часов

Из них на освоение МДК	358 часов
в том числе, самостоятельная работа	98 часов;
практики	252 часа
в том числе учебная	72 часа;
производственная	144 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	ПАтт
				Обучение по МДК					
				Всего	В том числе		Консультации		
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ			
ПК 3.1. ОК 01-05, 07,09	МДК.03.01 Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	180	82	150	82	X	4	20	10
ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09	МДК.03.02 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	178	82	150	82	X	4	18	10
	Учебная практика	72	72		64		2		6
	Производственная практика	144	144		68		6	60	10
	Промежуточная аттестация	16		-	-	-	2		14
	Всего:	590	380	300	296	-	18	98	50

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (если предусмотрены)	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч**
МДК 03. 01 Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		**180/82**
Тема 1.1. Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Содержание**	**166/82**
	Современное состояние и основные направления развития отрасли общественного питания общественного питания.	2
	Производственная структура производства и ее характеристика	2
	Подразделения, службы организации питания, их характеристика, функции	2
	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест	2
	Организационное значение заработной платы в общественном питании	2
	Документационное обеспечение технологического процесса производства продукции общественного питания	4
	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания	2
	Сборники рецептур: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.	2
	Показатели эффективности работы предприятий общественного питания	2
	Ценообразование в общественном питании	2
	Государственное регулирование сертификации продукции общественного питания	2
	Организация работы овощного цеха	4

	Организация работы мясного цеха	2
	Организация работы рыбного цеха	2
	Организация работы мясо - рыбного цеха	2
	Организация работы холодного цеха	4
	Организация работы горячего цеха	4
	Организация работы кондитерского цеха	4
	Организация работы мучного цеха	2
	Организация работы кулинарного цеха	2
	Организация работы вспомогательных производственных помещений	2
	Контроль технологических операций производства продукции общественного питания	2
	Методы контроля качества готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Объекты контроля их периодичность	4
	Лабораторный контроль, методы и показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб	2
	Особенности контроля качества пищи в детском, школьном, специализированном питании	2
	Государственное регулирование сертификации продукции общественного питания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**82**
	Практические занятия	**46**
	Решение задач по расчету массы сырья для изготовления полуфабрикатов, работа с нормативными документами	8
	Расчёт полуфабрикатов из мяса и оформление бланка « Акт о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты»	2
	Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов.	2
	Составление технологических карт. Выполнение технологических расчетов	8
	Составление технологических инструкций.	4
	Составление технико-технологических карт	6
	Расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы	6
	Подбор и расстановка технологического оборудования овощного цеха, расчёт инвентаря	2
	Подбор и расстановка технологического оборудования мясо-рыбного цеха, расчёт инвентаря	2

	Подбор и расстановка технологического оборудования холодного цеха, расчёт инвентаря	2
	Подбор и расстановка технологического оборудования горячего цеха, расчёт инвентаря	2
	Подбор и расстановка технологического оборудованиякондитерского цеха, расчёт инвентаря	2
	Лабораторные занятия	**36**
	Организация производства овощных полуфабрикатов различной степени готовности для продукции общественного питания массового изготовления	**6**
	Организация производства мясных полуфабрикатов различной степени готовности для продукции общественного питания массового изготовления	**6**
	Организация производства продукции из растительного сырья для специализированного питания	**6**
	Организация производства продукции из молочного сырья для специализированного питания	**6**
	Организация производства продукции из животного сырья для специализированного питания	**6**
	Организация производства продукции из рыбного сырья для специализированного питания	**6**
Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продукции массового спроса и специализированной разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		**20**
Консультация		**4**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой, экзамен)		**10**
МДК 03. 02 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		**178/82**
Тема 2.1. Технология	**Содержание**	**164/82**

процессов производства продукции общественного питания специального назначения	Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения. Организация здорового питания населения.	4
	Классификация продуктов функционального и специализированного питания. Потребительские свойства функциональных продуктов: пищевая ценность, вкусовые качества, физиологическое воздействие.	4
	Основы функционального и специализированного питания. Теория сбалансированного питания, теория адекватного питания, теория рационального питания комбинированные продукты питания, лечебно-профилактическое питание.	4
	Основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения. Обогащение продуктов питания, добавка эссенциальных веществ и мономерных компонентов.	2
	Инновационные тенденции в разработке продуктов функционального назначения. Переработка вторичных сырьевых ресурсов в производстве продуктов функционального назначения Основные пути развития разработки продуктов функционального назначения. Разработка продуктов функционального назначения с использованием биологически активных добавок.	4
	Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания. Основы лечебного питания. Виды диет, ассортимент блюд.	10
	Особенности технологии приготовления блюд для школьного питания	8
	Особенности технологии приготовления блюд для детского питания	8
	Производство специализированной кулинарной продукции с заменителями мяса, молоко и др.	4
	Производство специализированной кулинарной продукции для потребителей с пищевыми аллергиями и непереносимостью отдельных компонентов	4
	Производство пищевой продукции для питания спортсменов	4
	Производство кулинарной продукции для питания беременных и кормящих женщин	4
	Производство кулинарной продукции для геродиетического питания	2
	Производство рационов питания и пайков	2
	Требования к качеству продукции для специализированного питания, формы, методы контроля	2

	Тренды будущего: Персонализированное питание: Печать еды на 3D-принтерах. Clean Label (Чистая этикетка): Минимизация консервантов и «Е»-добавок. Растительное мясо: Внедрение веганских готовых блюд в массовое производство.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**82**
	Практические занятия	**46**
	Разработка рационов питания для различных групп: спортсмены, беременные и кормящие женщины, диабетическое и лечебно-профилактическое.	18
	Составление технологических схем производства специализированной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач	8
	Составление технологической документации на специализированную продукцию	12
	Оформление технико-технологических на специализированную продукцию	8
	Лабораторные занятия	**36**
	Организация процесса приготовления и приготовление кулинарных блюд для диетического и лечебного питания	12
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд для детского питания	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд для спортивного питания	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд для питания беременных и кормящих женщин	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд для геродиетического питания	6
Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		**18**

7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Консультация	**2**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой, экзамен)	**6**
Учебная практика **Виды работ:** 1 Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства полуфабрикатов из овощей и грибов массового и специализированного изготовления на производстве. Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья массового и специализированного изготовления на производстве. Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства полуфабрикатов из мяса и птицы массового и специализированного изготовления на производстве. Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства горячей кулинарной продукции массового и специализированного изготовления на производстве. Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства холодной кулинарной продукции массового и специализированного изготовления на производстве. Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства десертов и напитков массового и специализированного изготовления на производстве. Ознакомление с организационно-технологическим обеспечением производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового и специализированного изготовления на производстве.	**72**
Производственная практика **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	**144**

Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, творческое оформление и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, специализированной продукции Приготовление, оформление блюд, с соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд.	
Консультация к промежуточной аттестации	**2**
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 03)	**14**
Всего	**590/380**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1.Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2026. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

2.Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2026. — 205 с. — ISBN 978-5-406-15152-5. — URL: https://book.ru/book/959144 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

3.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111 (дата обращения: 26.01.2026).

Дополнительные источники

1. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

2. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/456863 (дата обращения: 27.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду деятельности – Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляются преподавателем в процессе проведения практических/лабораторных занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Текущий контроль качества профессионального модуля осуществляется в течение всего курса обучения. Для оказания помощи студентам в освоении теоретического материала курса, тем самым, для повышения качества изучения курса преподавателем в соответствии с утверждённым графиком проводится консультации.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	точность анализа состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; точность расчетов плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	продуктов; способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; соответствие использования методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	практикам; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	продуктов; способность осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	корректное ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; соответствие расчетов производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; способность проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; способность определять технологическую и экономическую эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации	

	технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; корректное использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; корректное использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; актуальность использования различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; соблюдение соответствия оформления документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; корректность использования в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.04. Обеспечение деятельности структурного подразделения

МДК 04.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:

Анистратова О.В., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 4	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	~ планирования основных показателей производственного процесса; ~ оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, ~ планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; ~ принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, ~ контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания сырья; ~ расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; ~ инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; ~ обеспечения безопасных условий труда на производстве; ~ разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения

	безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
Уметь	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
Знать	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;

	основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

Всего часов 410 часов;
в том числе в форме практической подготовки - 280 часов;
Из них на освоение МДК 216 часов;
в том числе, самостоятельная работа 42 часа;
практики 180 часов;
в том числе учебная 72 часа;
производственная 108 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час..	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК					ПАт
				Всего, час.	В том числе				
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Консультация	
ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	216	100	204	100	-	42	8	12
	УП.04 Учебная практика	72	72	66	64			2	6
	ПП.04 Производственная практика	108	108	102	28		72	2	6
	Промежуточная аттестация	14						2	12
	Всего:	**410**	**280**	**372**	**192**		**114**	**14**	**36**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
МДК. 04.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения		**216/100**
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения		**216/100**
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**18/12**
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	2
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2
	Основы планирования производственной деятельности. Производственная программа предприятия.	2
	В том числе практических занятий	**12**
	Определение вида, типа организаций общественного питания	4
	Разработка производственной программы предприятия	4
	Семинар « Основные направления в инновациях пищевой продукции, в том числе специализированной»	4
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции массового производства и специализированных пищевых продуктов	**Содержание**	**28/22**
	Виды меню и их характеристика. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом предприятия, его концепцией.	2
	Анализ меню на предприятиях общественного питания. Виды, современные подходы.	4
	В том числе практических занятий	**22**
	Порядок ведения расчетов для составления плана-меню.	4
	Составление меню с учетом типа предприятия, формы обслуживания, контингента гостей	6
	Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	6
	Анализ меню, совершенствование ассортимента	6
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**20/12**
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	2
	Обеспечение организации питания оборудованием различного типа, расчет и подбор оборудования	6
	В том числе практических занятий	**12**
	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных	6

	заданий (программы). Оформление заявки (накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой).	
	Расчет количества требуемого оборудования для выполнения производственной программы	6
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**14/8**
	Категории производственного персонала организации питания и критерии его оценки. Организация деятельности персонала.	2
	Методы управления персоналом в организации питания. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Методы дисциплинарного воздействия.	2
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли. Стили управления.	2
	В том числе практических занятий	**8**
	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	4
	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	4
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**10/8**
	Планирование организации труда исполнителей	2
	В том числе практических занятий	**8**
	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников.	4
	Порядок оформления расчета табеля учета рабочего времени	2
	Разработка должностной инструкции поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников.	2
Тема 1.6. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	**Содержание**	**8/2**
	Правовые основы организации работы структурного подразделения	2
	Нормативно-правовые документы при трудоустройстве	2
	Дисциплинарная и материальная ответственность работника	2
	В том числе практических занятий	**2**
	Принятие управленческих решений	2
Тема 1.7. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**20/18**
	Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания	2
	В том числе практических занятий	**18**
	Оформление документов при разработке фирменного блюда (ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания	4
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	4
	Разработка технологической документации на продукцию массового спроса и специализированные пищевые продукты	6
	Семинар « Разработка и представление фирменного блюда»	4

Тема 1.8. **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**Содержание**	**16/8**
	Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	4
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.	4
	В том числе практических занятий	**8**
	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания. Проведение бракеража.	4
	Решение ситуационных задач по оценке рисков системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации на предприятии	4
Тема 1.9. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	**Содержание**	**8/4**
	Основные показатели деятельности предприятий	2
	Организация и нормирование труда.	2
	В том числе практических занятий	**4**
	Расчет экономических показателей работы предприятия. Решение задач	4
Тема 1.9. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**4/2**
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2
	В том числе практических занятий	**2**
	Решение ситуационных задач по координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания	2
Тема 1.10 **Инструктирование, обучение персонала**	**Содержание**	**6/4**
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2
	В том числе практических занятий	**4**
	Разработка плана тренинга (или инструкции) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера	4
Самостоятельная работа		**42**
Консультации		**8**
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**
Учебная практика **Виды работ** ✓ разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ✓ организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; ✓ обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте		**72**

✓ анализ процесса и результатов работы подразделения ✓ оценки экономической эффективности производственной деятельности ✓ организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	
• **Производственная практика** • **Виды работ** ✓ Ознакомление с Уставом организации питания. ✓ Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансовоэкономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. ✓ Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. ✓ Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). ✓ Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии, положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. • Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. • Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. • Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. • Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	**108**
Промежуточная аттестация (экзамен МП 04)	**14**
Всего	**410/280**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

2. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467801 (дата обращения: 27.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебник для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562579 (дата обращения: 26.01.2026).

Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2026. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

2.Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.

Интернет-источники

1. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».
2. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».
3. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».
4. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».
5. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду деятельности - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Текущий контроль качества профессионального модуля осуществляется в течение всего курса обучения. Для оказания помощи студентам в освоении теоретического материала курса, тем самым, для повышения качества изучения курса преподавателем в соответствии с утверждённым графиком проводится консультации.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Участие в планировании основных показателей производства; выполнение расчета выхода продукции в ассортименте; составление калькуляции себестоимости продукции; расчет заработной платы; расчет экономических показателей структурного подразделения организации	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	составление планов работы структурных подразделений	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	контроль качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания; расчет потребности производства в сырье, нормирование	

	рабочего времени исполнителей; подбор и оценка персонала; организация рабочих мест	выполнения: - практических заданий /экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	проведение хронометража и фотографии рабочего дня; обработка результатов хронометража и фотографии рабочего дня; расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчет показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств	
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	ведение табеля учета рабочего времени работников; оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбор методов и способов выполнения работ по производству кулинарных продуктов массового производства и специализированных пищевых продуктов	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Использование эксплуатационной и технической документации при выполнении технологических операций по производству кулинарной продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

МДК 05.01 Выполнение работ по профессии (16675 Повар)

специальность
19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

Калининград, 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148)

Разработчик:

Науменко Е.А., преподаватель Западного филиала РАНХиГС

Рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии и сервиса»

Протокол № 7 от «26» февраля 2026 г.

Председатель ПЦК О._В. Анистратова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить трудовые функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции. При успешном усвоении профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) обучающимся присваивается квалификация «Повар» 3 разряда.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	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 и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 5.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

владеть навыками	подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; подготовки сырья и продуктов для дальнейшего

	приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
уметь	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им использовать посудомоечные машины; чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения производить обработку овощей, фруктов и грибов; подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; готовить блюда и гарниры из овощей; готовить каши и гарниры из круп; готовить блюда из яиц; готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить блюда из бобовых; готовить блюда из рыбы; готовить блюда из морепродуктов; готовить блюда из мяса и мясных продуктов; готовить блюда из домашней птицы; готовить мучные блюда; готовить горячие напитки; готовить сладкие блюда; проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате

	платежных карт (далее - pos терминалами); принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;
знать	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - хассп) в организациях общественного питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и pos терминалов; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы хассп в организациях общественного питания.

Всего часов 448 часов;
в том числе в форме практической подготовки - 336 часов;
Из них на освоение МДК 216 часов;
в том числе, самостоятельная работа 28 часов;
практики 216 часов;
в том числе учебная 108 часов;
производственная 108 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					Консультации	Самостоятельная работа	ПАтт
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
				Обучение по МДК, в час.			Практики				
				всего, часов	В том числе						
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)[1]	учебная	производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1-5, ОК 07, ОК 09	МДК.05.01. Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	216	120	174	120	-	-	-	4	28	10
	Учебная практика	108	108		-	-	108	-	2	-	6
	Производственная практика	108	108		-	-	-	108	2	-	6
	Квалификационный экзамен	16	-			-	-	-	2	-	14
	Всего:	448	336	174	120	-	108	108	10	28	36

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии (16675 Повар)		**216/120**
Тема1. Технологические операции производства продукции общественного питания	**Содержание учебного материала**	**202/120**
	Подготовка оборудования. Приготовление бульонов. Прозрачные супы.	2
	Заправочные супы.	2
	Супы – пюре.	2
	Супы молочные. Сладкие супы. Холодные супы. Требование к качеству супов, сроки хранения.	2
	Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.	2
	Соусы грибные. Соусы сметанные.	2
	Соусы яично - масляные и масляные смеси. Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству, сроки хранения соусов.	2
	Подготовка оборудования. Каши. Блюда из каш. Блюда из бобовых, макаронных изделий. Требование к качеству, сроки хранения.	2
	Подготовка оборудования. Блюда и гарниры из овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству блюд, сроки хранения.	2
	Подготовка оборудования. Рыба отварная. Рыба припущенная.	2
	Рыба жареная. Рыба запеченная.	2
	Блюда из рыбной и котлетной массы.	2
	Блюда из морепродуктов. Требования к качеству блюд, сроки хранения.	2
	Подготовка оборудования. Отварные, припущенные мясные блюда. Жаренье мяса.	2
	Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда.	2
	Блюда из рубленого мяса, котлетной массы.	2
	Блюда из субпродуктов.	2
	Подготовка оборудования. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству блюд, сроки хранения.	2

	Подготовка оборудования. Отварная и припущенная птица и дичь. Жареная птица и дичь.	2
	Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	2
	Блюда из яиц. Требования к качеству и сроки их хранения.	2
	Блюда из творога. Требования к качеству и сроки их хранения.	2
	Подготовка оборудования. Бутерброды. Салаты. Винегреты.	2
	Рыбные, мясные блюда и закуски.	2
	Горячие закуски. Требования к качеству и сроки их хранения.	2
	Характеристика диет. Холодные диетические блюда. Супы. Вторые горячие блюда.	2
	Блюда с белковыми продуктами сои. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**120**
	Практические занятия	**72**
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на супы.	6
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на соусы.	6
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из круп.	4
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из бобовых.	4
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из макаронных изделий.	4
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из овощей и грибов.	6
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из рыбы и морепродуктов.	6
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из мяса и субпродуктов.	6
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из птицы и дичи.	6
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из мяса диких животных.	6
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на блюда из яиц и творога.	6
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической	6

	документации на бутерброды, салаты, винегреты.	
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на горячие закуски	4
	Выполнение решений технологических задач. Составление нормативно-технологической документации на холодные закуски из мяса и рыбы	2
	Лабораторные работы	**48**
	Организация процесса приготовления и приготовление супов. Оценка качества супов.	6
	Организация процесса приготовления и приготовление соусов. Оценка качества соусов.	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из каш, из бобовых, макаронных изделий. Оценка качества	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Оценка качества.	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса. Оценка качества.	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы. Оценка качества	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из яиц, творога. Оценка качества	6
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания. Оценка качества	6
Самостоятельная работа Составить технологическую схему первичной обработки овощей Подготовить реферат на тему «Заправочные и прозрачные супы». Подготовить презентацию на тему «Сладкие супы». Изучить требования к качеству и сроки хранения супов Подготовить видео материалы «Технология приготовления суп-пюре Разработка технологических карт «приготовления красного основного и белого основного соус» Составить технологическую схему соусов. Составление калькуляционных карт Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд. Подготовка рефератов по теме модуля. Условие хранения блюд и гарниров из круп бобовых изделий Подготовить доклад на тему: Блюда из грибов. Организация процесса приготовления и приготовление Блюди гарниров из овощей и грибов. Оценка качества. Проект «Рецепт приготовления блюда своей семьи», Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, Разработка технологических карт, Написание реферата, Составление меню.		**28**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		**4**
Учебная практика		**108**

Виды работ: -подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система хассп), требованиями охраны труда и техники безопасности для приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья,- горячей, холодной кулинарной продукции; холодных, горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов; горячей, холодной кулинарной продукции; холодных и горячих десертов, напитков; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массово спроса) требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - оценка качества и соответствия технологическим требованиям классических видов поступающего сырья; - обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мясного сырья; птицы, сырья для приготовления десертов; кондитерского сырья с учетом нормативов; выбор соответствующих методов обработки ручным и машинным способами; - техника работы с ножом при обработке; - осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности (хассп); -соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - корректное использование цветных разделочных досок; -соблюдение правил санитарии и гигиены при выполнении работ; -проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок -простые формы нарезки подготовленных клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых овощей, определение кулинарного назначения. - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, филетировании рыбы; при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; -применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы целиком; порционными кусками; из котлетной рыбной массы; -применение техники формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; -приготовления полуфабрикатов из мяса крупными, порционными, мелкими кусками с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов; - техника работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса; -формование, панирование, различными способами полуфабрикатов из котлетной и рубленых мясных масс; - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении вручную, выделении и зачистке филе птицы, порционировании птицы; -техника формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из птицы: целиком, порционными кусками; мелкими кусками; полуфабрикатов из рубленых масс; -подбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки приготовленных полуфабрикатов, эстетичная упаковка на вынос; -соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -определение качества приготовленных полуфабрикатов, обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения, использования - расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок; -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов массового изготовления (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;	

- варка бульонов для супов: определение признаков готовности бульонов, мяса, рыбы, птицы, используемых для варки бульонов; - подготовка гарниров для заправочных супов: пассерование томата, помидоров, муки, лука, моркови; тушение квашеной капусты, свёклы; припускание огурцов; подготовка круп, макаронных изделий; - определение последовательности закладки продуктов, при варке заправочных супов; - определение признаков готовности супов, оценка качества; - хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче; - охлаждение и замораживание готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование, эстетичная упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске супов с раздачи, на вынос; - подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; - приготовление блюд из рыбы массового изготовления варка, жарка основным способом, запекание массово на противнях; из котлетной массы рыбы; - приготовление, оформление, способы подачи, оценка качества блюд из рыбы: - отварной в бульоне (целиком, порционными кусками в конверте); - -рыбы, жареной основным способом целиком, порционными кусками; - рыбы, запеченной на противнях целиком и порционными кусками; - котлет, биточков, тефтелей, зраз; - приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из креветок отварных; кальмаров жареных; -органолептические способы определения степени готовности и соответствия блюд из рыбы и нерыбного водного сырья стандартным требованиям качества и безопасности; - подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы нерыбного водного сырья; - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов хассп; - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из рыбы и нерыбного водного сырья , использование профессиональной терминологии ,поддержание визуального контакта; - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из: мяса, птицы, кролика массового изготовления; - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд; - классические методы приготовления горячих блюд, закусок из мяса, мясопродуктов массового спроса: варка крупными кусками; жарка крупным и порционными кусками, мелкими кусками; запекание подготовленных продуктов на противнях; приготовление блюд из рубленой и котлетной мясных масс; - определение температурного режима в процессе термической обработки блюд; - приготовление блюд массового изготовления из мясопродуктов;	

- подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов массового изготовления; - подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд массового изготовления из домашней птицы, кролика; - подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, кролика; - приготовление блюд из отварных птицы, кролика (целыми тушками и порционными кусками); - жарка птицы и кролика целыми тушками, порционными кусками; - порционирование целых тушек птицы и кролика в зависимости от размера (массы на порции); - приготовление и подготовка к отпуску блюд из рубленых птицы и кролика.; - приготовление соусов, гарниров к блюдам из мяса, птицы, кролика; - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос; - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов хассп). - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из мяса, птицы, кролика, использование профессиональной терминологии, поддержание визуального контакта; -подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок: (подготовка ароматических масел, лимонного сока, сыра; кореньев, томата для приготовления маринадов, вкусовых добавок, вина и других алкогольных напитков, подготовка овощей и фруктов для пюрированных соусов - кули). -подготовка сырых и варёных овощей, зелени, солёных, маринованных, консервированных овощей, яиц, фруктов, сыра, гастрономии (нарезание различными видами вручную и с помощью различных приспособлений) для приготовления салатов; открытых, закрытых бутербродов, холодных блюд и закусок. -приготовление, оформление, отпуск смешанных и несмешанных салатов; открытых, закрытых бутербродов; холодных блюд из мясной гастрономии (ветчины с гарниром) и рыбной гастрономии (малосольной рыбы, балычных изделий, рыбы горячего копчения, кильки пряного посола, шпрот и сардин в масле, рыбы в томате или собственном соку, креветок, кальмаров; сельди натуральной). - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). - отпуск салатов, бутербродов, холодных блюд из мясной и рыбной гастрономии; оформление и эстетичная подача. - обеспечение требуемой температуры отпуска. -порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд и закусок для отпуска на вынос. -условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов. - расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок -оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - взвешивание продуктов, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - приготовление холодных, горячих десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей; подготовка вина. смешивание, проваривание,	

запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, жарка во фритюре, перемешивание, растапливание шоколада, порционирование). - приготовление начинок (сливочных, фруктовых, ягодных, ореховых) для горячих десертов. - приготовление холодных десертов (: салата из фруктов с йогуртовым соусом; фруктового плато; чернослива, фаршированного творогом с медово- ореховой подливой; самбука из яблок; крема из ягод; крема ванильного из сметаны; паннакоты; мусса из клюквы; сорбе; цитрусового льда, десертов из творога). -приготовление горячих десертов массового изготовления (блинчиков со сладкими начинками, сладких сырников, яблок, запечённых с творогом, шарлотки, штруделя яблок, жареных в тесте). - приготовление соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых, шоколадного, сабайон. - приготовление гарниров для холодных и горячих десертов: карамелизованных фруктов, глазированных ягод, меренг, жареного шоколада. приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления холодных, горячих десертов (из заварного теста, теста фило, изомальта, карамели). - комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание и смешивание соков, смешивание сиропов с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение). - приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, напитки из цитрусовых, смузи, молочные коктейли). - приготовление горячих напитков массового изготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, смешивание с другими ингредиентами, заваривание чая, подготовка шоколада, какао, цитрусовых, сливок). - приготовление горячих напитков (чая с молоком, вареньем, лимоном, с сахаром кофе с молоком, лимоном, кофе чёрного; какао с молоком, сливками; шоколада с молоком, сливками). - определение температурного режима подачи холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового изготовления. - подбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). - сервировка, техника декорирования тарелки для подачи холодных, горячих десертов, напитков массового спроса; творческое оформление; эстетичная подача. - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков массового изготовления для отпуска на вынос. - условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (хассп). - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих десертов; холодных, горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии.	

- поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок - подготовка сырья для приготовления сиропов (кофейного; сиропа для пропитки); определение температурного и временного режимов варки, признаков их готовности. - подготовка сырья для приготовления желе на основе соков, сиропов, фруктовых отваров (одноцветных, многоцветных), определение температурного и временного режимов приготовления, охлаждения, признаков готовности. - подготовка сырья для приготовления основных кремов: сливочных, белковых, из сливок, определение температурного и временного режимов взбивания, признаков готовности. -подготовка сырья для приготовления крема заварного, определение температурного и временного режимов варки крема, признаков его готовности. - приготовление посыпок, крошек из различного вида выпеченных заготовок (песочного, слоёного, бисквитного теста). - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления для использования: кондитерских смесей, гелей, глазурей, шоколада, определение степени их готовности к использованию. - подготовка сырья для приготовления фаршей (из - мяса, рыбы, картофеля, лука с яйцом, круп, творога); начинок из фруктов и ягод; определение температурного и временного режимов приготовления, признаков готовности. - оценка качества приготовленных отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок; обеспечение температурного и временного режимов безопасности в процессе приготовления хранения и использования отделочных полуфабрикатов и фаршей. -расчёт сырья по технологическим картам, составление заявок. - выбор и подготовка сырья для приготовления и приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста. - соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления: - дрожжевого безопарного теста, их вымешивание; - опарного теста - приготовление опары; определение признаков готовности опары; соединение опары с базовыми и обогащающими тесто компонентами, вымешивание ингредиентов. - создание условий для подъёма теста, определение температурного и временного режимов брожения теста, признаков его готовности. -подготовка сырья для приготовления и приготовление хлеба массового спроса из различного вида муки (ржаной, ржано-пшеничной, пшенично-ржаной, пшеничной) дрожжевым способом: соединение основных и вспомогательных ингредиентов, необходимых для приготовления хлеба из дрожжевого теста, их вымешивание, создание условий для подъёма теста, определение признаков готовности теста. -формование изделий штучных и многопорционных из дрожжевого безопарного теста (пирожков жареных, пончиков, сосисок в тесте, беляшей; пирожков печёных, булочек); из дрожжевого опарного теста (пирожков, булочек, ватрушек расстегаев, открытых пирогов); порционирование теста для хлеба в формы; использование различных приспособлений в процессе формования; отделка. - определение температурного и временного режимов расстойки и выпечки подготовленных изделий; определение степени их готовности. - оценка качества. условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста, хлеба массового изготовления. - охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов из дрожжевого теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий из дрожжевого теста, эффективное использование	

профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - подготовка основных компонентов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления теста: пресного сдобного, песочного, пряничного, заварного, шоколадного их вымешивание, определение признаков готовности теста. -формование штучных изделий из различных видов приготовленного теста с помощью специальных приспособлений и вручную для: - печенья, кексов, песочных колец из песочного теста; - сочней, ватрушек, пирожков из пресного сдобного теста; - профитролей, из заварного теста; - брауни из шоколадного теста; - коржей сахарных, молочных из пряничного теста; - поштучно с помощью выемок для - пирожков с различными фаршами, языков слоёных, ватрушек с творогом из пресного слоёного теста промышленного изготовления. -выпечка подготовленных полуфабрикатов, определение признаков готовности изделий из различного вида теста, органолептическая оценка качества и безопасности выпеченных изделий. - техника и варианты оформления согласно ассортименту и рецептурам. - условия и сроки хранения. - охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, - эстетичная упаковка, подготовка готовых изделий для отпуска на вынос.	
Производственная практика **Виды работ:** Приготовление бульонов и супов. Приготовление соусов. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из мяса птицы. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление бутербродов, салатов для лечебного и детского питания. Приготовление холодных блюд и закусок для диетического питания. Приготовление холодных закусок из мяса и рыбы	**108**
Консультация к промежуточной аттестации по МДК 05.01	**4**

Промежуточная аттестация (экзамен МДК 05.01)	**6**
Консультация к промежуточной аттестации по ПМ 05 Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	**2**
Промежуточная аттестация (экзамен ПМ 05 Выполнение работ по профессии (16675 Повар))	**14**
Всего	**448/336**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение (Статья 13 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех, оснащенный в соответствие с ППССЗ пункт 6.2. «Материально-техническое обеспечение».

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2025. — 334 c. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/152767.html (дата обращения: 29.07.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-15157-0. — URL: https://book.ru/book/959218 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.
3. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва: КноРус, 2026. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL: https://book.ru/book/961036 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.
4. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник СПО / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 (дата обращения: 26.01.2026). — Текст: электронный.
5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-507-53515-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/489353 (дата обращения: 27.01.2026). — Режим доступа: для авториз. поль
6. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50687-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/456863 (дата обращения: 27.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.зователей.
7. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/319439. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-

47271-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378 (дата обращения: 26.01.2026).

Дополнительные источники

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589029 (дата обращения: 26.01.2026).

2. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861 (дата обращения: 26.01.2026).

Интернет-источники

1. https://profspo.ru/ - Электронная библиотека «ProfОбразование».

2. http://www.mon.gov.ru – Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

3. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование».

4. https://www.iprbookshop.ru/ – ЭБС «IPR Smart».

5. https://znanium.ru/ - ЭБС «Znanium».

6. https://ibooks.ru/ - ЭБС «Айбукс.ру».

7. https://urait.ru/ - ЭБС «Юрайт».

8. www.e.lanbook.com - Электронно-библиотечная система ЛАНЬ.

9. http://window.edu.ru – Портал информационно-коммуникационных технологий в образовании.

10. http://www.biblioclub.ru/ - Университетская библиотека онлайн.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика реализуется в ведущих предприятиях общественного питания региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ данного профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики целом соответствует содержанию виду деятельности - Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляются преподавателем в процессе проведения практических/лабораторных занятий, опросов, тестирования, а также при выполнении обучающимися самостоятельной работы.

Текущий контроль качества профессионального модуля осуществляется в течение всего курса обучения. Для оказания помощи студентам в освоении теоретического материала курса, тем самым, для повышения качества изучения курса преподавателем в соответствии с утверждённым графиком проводится консультации.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПК 5.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Правильность: - организации рабочего места в соответствии с СанПиН; - подбора оборудования и инвентаря для изготовления кулинарной продукции; - приготовление кулинарной продукции; - расчёта расхода сырья и составления технологической карты при приготовлении кулинарной продукции.	Текущий контроль: лабораторные занятия, устный опрос, зачет по практике, решение ситуационных задач. Промежуточная аттестация: экзамен по мдк зачет по практике экзамен квалификационный

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**ФормыФормы и методы контроля и оценки**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка в процессе производственной практики, внеклассных мероприятиях; -наличие положительного отзыва по итогам практики;
ОК.02 Использовать современныесредства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное Профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую Деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	- оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке рефератов, при подготовке презентаций, при составлении схем, при решении ситуационных задач
ОК.05 Осуществлять устную и особенностей социального и культурного контекста.	-демонстрация умения использовать ИКТ	- наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-демонстрация ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-наблюдение, оценка на лабораторных занятиях, в процессе практики, во внеклассных мероприятиях; -решение ситуационных задач
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственноми иностранных языках.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	-наблюдение, оценка на лабораторных занятиях и в процессе практики; -решение ситуационных задач; -контроль динамики формирования компетенций через портфолио