

Приложение 4.1  
к АОППО по профессии  
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**«ОП 01. Экономика отрасли и предприятия»**

2022 г

## **Содержание**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей учебной программы учебной дисциплины**
- 2. структура и содержание учебной дисциплины**
- 3. условия реализации программы дисциплины**
- 4. контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

# **1.паспорт рабочей учебной программы учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»**

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

Адаптированная программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Содержание экономической подготовки ориентировано на формирование у обучающихся представлений о современном производстве, структуре его организации, способах управления, возможностях реализации продукции, которые бы обеспечили им соответствующий уровень профессиональной компетентности, профессиональной мобильности и дохода.

В результате освоения программы «Экономика отрасли и предприятия» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

Знать

основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;

- ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;
- формы и системы оплаты труда;
- виды цен.

уметь:

- различать отраслевую промышленность;
- суммировать затраты на производство работ и изделий.

В основу курса положены базовые сведения о принципах и структуре производства, организационно-экономических связях, основах управления производственным циклом выпуска изделий требуемого качества и стоимости, соответствующих запросам рынка.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, включая в себя способность:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

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

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

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

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

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

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

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

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

ЛР 13 Способны к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.

ЛР 14 Владеющий навыками принятия решений социально – бытовых вопросов.

ЛР 15 Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций.

ЛР 16 Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.

ЛР 17 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.

ЛР 19 Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.

ЛР 20 Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.

ЛР 22 Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.

ЛР 24 Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.

ЛР 28 Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры; уважительного отношения к их взглядам.

ЛР 32 Приобретение навыков общения и самоуправления.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часа,

самостоятельная работа 31 час.

## **2. структура и содержание учебной дисциплины**

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

<b>Виды учетной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Объем обязательной учебной нагрузки</b>	<b>93</b>
<b>Учебных занятий во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>62</b>
В том числе:	
<b>Теоретическое обучение</b>	<b>62</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>31</b>
<b>Консультации</b>	<b>5</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

Наименование темы	Количество часов				Уровень усвоения	Коды профессиональных компетенций
	Всего	Теория	лпз	Самостоятельная работа		
Введение	2	2			2	
Отрасль в условиях рынка	6	6		1	2	ЛР 1, ЛР2, ЛР4, ЛР5 ЛР 14,ЛР17 ЛР18,ЛР19 ЛР22
Организация (предприятие) как хозяйственный субъект рыночной экономики	16	16		6	2	
Экономический анализ и бизнес-планирование	10	10		6	2	
Финансы предприятия. Инновационная и инвестиционная политика	16	16		6	2	
Трудовые ресурсы, их эффективность. Оплата труда	12	12		6	2	
Товарные запасы и показатели эффективности их использования	8	8		6	2	
Зачет		2			-	
<b>ИТОГО</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>-</b>	<b>31</b>	<b>2</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Раздел 2. Организация (предприятие) как хозяйственный субъект рыночной экономики
<b>Раздел 1. Отрасль в услвиях рынка</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 1. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения.</b>		<b>8</b>	
<b>1 курс, 1 семестр</b>		<b>28</b>	
<b>Введение</b>		<b>2</b>	<b>ОК1-ОК11 ПК1 ПК 2.1-2.3 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 22; ЛР 24; ЛР 28; ЛР 32</b>
<b>Тема 1.1 Основные понятия и определения экономики</b>	Основные понятия и определения экономики	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Роль экономики в жизни общества</b>	Роль экономики в жизни общества	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Инфраструктура рынка: понятие и сущность.</b>	Инфраструктура рынка: понятие и сущность.	<b>2</b>	

<b>Тема 1.4</b> <b>Конъюнктура рынка:</b> <b>понятие и сущность.</b>	Конъюнктура рынка: понятие и сущность.	<b>2</b>	<b>К10-ОК11</b> <b>ПК1 ПК 2.1-</b> <b>2.3ПК 3.3;ЛР</b> <b>1;ЛР 19;ЛР</b> <b>20;ЛР 22;ЛР</b> <b>24;ЛР 28; ЛР</b> <b>32</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Подготовить конспект по теме:</i> 1. « Роль экономики в жизни общества»; 2. « Инфраструктура рынка»; 3. «Конъюнктура рынка».	<b>6</b>	
<b>Раздел 2.</b> <b>Организация (предприятие) как хозяйственный субъект рыночной экономики</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация</b> <b>предприятий</b>	Предприятие – главное звено экономики.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Классификация</b> <b>предприятий</b>	Классификация предприятий. Понятие отрасли, ее спецификация и перспективы развития.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Классификация</b> <b>предприятий</b>	Особенности формирования и использования материальных, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов отрасли. Структура и принципы управления отраслью.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Подготовить доклад по теме:</i> 1. « Предприятие главное звено экономики»; 2. « Классификация предприятий»; 3. «Структура и принципы».	<b>6</b>	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Организация как</b> <b>хозяйственный субъект</b> <b>рыночной экономики.</b>	Организация: понятие, основные признаки и цели функционирования	<b>2</b>	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Организация как</b> <b>хозяйственный субъект</b>	Организация: понятие, основные признаки и цели функционирования.	<b>2</b>	



<b>рыночной экономики.</b>			
<b>Тема 2.6. Классификация организаций по различным признакам.</b>	Классификация организаций по различным признакам: отраслевая принадлежность, уровень специализации, характер производства, размеры.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.7. Классификация организаций по различным признакам.</b>	Классификация организаций по различным признакам: отраслевая принадлежность, уровень специализации, характер производства, размеры	<b>2</b>	
<b>Тема 2.8. Классификация организаций по различным признакам.</b>	Классификация организаций по различным признакам: отраслевая принадлежность, уровень специализации, характер производства, размеры	<b>2</b>	
<b>Тема 2.8. Классификация организаций по различным признакам.</b>	Отраслевые особенности предприятий пищевой промышленности	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Подготовить доклад по теме:</i> 1.« Организация: понятие, основные признаки и цели функционирования»; 2. «Классификация организаций по различным признакам»; 3. «Отраслевые особенности предприятий пищевой промышленности».	<b>6</b>	
<b>1 курс, 2 семестр</b>		<b>34</b>	
<b>Раздел 3. Финансы предприятия. Инновационная и инвестиционная политика</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 3.1. Экономический анализ и бизнес-планирования.</b>	Виды экономического анализа и основные этапы аналитической работы.	<b>2</b>	

Тема 3.1. Экономический анализ и бизнес-планирование.	Виды экономического анализа и основные этапы аналитической работы.	2	ОК1-ОК11 ПК1 ПК 2.1-2.3 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 22; ЛР 24; ЛР 28; ЛР 32
Тема 3.2. Экономический анализ и бизнес-планирование.	Виды экономического анализа и основные этапы аналитической работы.	2	
Тема 3.3. Показатели экономического анализа и методы их расчета.	Показатели экономического анализа и методы их расчета.	2	
Тема 3.4. Показатели экономического анализа и методы их расчета	Показатели экономического анализа и методы их расчета.	2	
Тема 3.5. Сущность бизнес-плана, его назначение и структура.	Сущность бизнес-плана, его назначение и структура.	2	
Тема 3.5. Сущность бизнес-плана, его назначение и структура.	Сущность бизнес-плана, его назначение и структура.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Подготовить конспект по теме:</i> 1.«Виды экономического анализа»; 2.«Показатели экономического анализа»; 3.«Методы расчета»; 4.« Сущность бизнес плана».	8	
Тема 3.2. Фмнансы предприятия. Иннавационная и инвестиционная политика.	1.Финансы предприятия: понятие, сущность, функции.	2	ОК1-ОК11 ПК1 ПК 2.1-2.3 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 22; ЛР 24; ЛР 28;
	2.Основные фонды предприятия: понятие, состав, структура, назначение и показатели эффективности.	4	
	3.Оборотные средства предприятия: понятие,состав, структура, назначение и	4	

	показатели эффективности.		ЛР 32
	4. Нематериальные перспективы предприятия: понятие, состав, назначение.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Подготовить доклад по теме:</b> <b>1. «Финансы предприятия»;</b> <b>2. «Основные фонды предприятия» ;</b> <b>3. «Оборотные средства предприятия»</b>	6	
<b>Раздел 4. Товарные запасы и показатели эффективности их использования</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 4. 1. Трудовые ресурсы, их эффективность. Оплата труда.</b>	1. Эффективность и производительность труда: понятие и показатели, факторы роста производительности труда.	2	ОК1-ОК11 ПК1 ПК 2.1 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 20; ЛР 22; ЛР 24; ЛР 28; ЛР 32
	2. Персонал предприятия: структура, состав, планирование численности.	2	
	3. Зарботная плата: понятие, формы и системы оплаты труда, достоинства и недостатки, область применения.	4	
<b>Тема 4. 2 Товарные запасы и показатели эффективности их использования.</b>	1. Товарные ресурсы: понятие, сущность и источники образования. Нормирование товарных запасов.	2	ОК1-ОК11 ПК1 ПК 2.1-2.3 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 22; ЛР 24;
	2. Планирование снабжения предприятия питания сырьем и товарами	2	
	<b>Зачет «Экономика отрасли и предприятия»</b>	2	
	<b>Итого</b>	<b>62</b>	

### 3. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;
- тесты проверочные, учебные тексты,

**Технические средства обучения:** компьютер для преподавателя

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

##### Основные источники:

1. Терещенко О.Н. Основы экономики, учебник/О.Н.Терещенко. - М.: издательский центр «Академия», 2013.-176с.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>знать:</u> основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий; ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры; - формы и системы оплаты труда; - виды цен.</p> <p><u>уметь:</u> различать отраслевую промышленность; суммировать затраты на производство работ и изделий</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения практического задания.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Устный опрос;</li><li>- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);</li><li>- Проверка ведения тетрадей.</li><li>- Зачет.</li></ul>

Приложение 4.2  
к АОППО по профессии  
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**«ОП 02. Оборудование предприятий общественного питания»**

2022 г

СОДЕРЖАНИЕ:

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4 стр.</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6 стр.</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8 стр.</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ..</b>	<b>.11 стр.</b>

# 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 «Оборудование предприятий общественного питания»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания», является обязательной частью общепрофессионального цикла адаптированной программы предназначенной для подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ по профессии «Повар», без получения общего, среднего образования.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие **общие компетенции**:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В процессе изучения дисциплины деятельность обучающихся направлена на формирование **личностных результатов воспитания**

<b>Личностные результаты реализации Программы воспитания, определенные Федеральным центром (deskрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР10
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР15
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ЛР18
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные	ЛР19

ресурсы и управлять своим временем.	
Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач.	<b>ЛР22</b>
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела.	<b>ЛР23</b>

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

*Цель учебной дисциплины:*

- формирование компетенций, умений и навыков, позволяющих выпускнику успешно работать с оборудованием предприятий общественного питания. Полученные практические навыки обучающихся, осваивающих данную учебную дисциплину

Подготовка рабочих, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. обучающиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Знания</b>	<b>Умения</b>
ОК01 ОК04 ОК07 ОК09	Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
ЛР1 ЛР4 ЛР10	Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Должен уметь классифицировать механическое оборудование
ЛР15 ЛР18 ЛР19 ЛР22 ЛР23	Знать части машин, из какого материала изготавливаются.	Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
	Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
	Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током
	.Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.	Уметь применять средства для тушения пожара
	Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	
1	Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем работы
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>240</b>
<b>В т,ч, в форме практической подготовки</b>	
В т,ч,	
теоретическое обучение	
практические занятия	<b>40</b>
консультации	
Самостоятельная работа	<b>80</b>
<b>Зачет</b>	

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 240 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся -160 часов,

Самостоятельной работы -80 часа.

2.2. Тематический план учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		
		Всего, часов	Теория	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4	5
ПК1 ПК2.1 ЛР14ЛР4;ЛР10; ЛР15	Раздел 1. Механическое оборудование	72	50	24
ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.3	Раздел 2. Тепловое оборудование	58	46	12
ОК1-ОК11 ПК2.1 ПК2.3	Раздел 3 Холодильное оборудование	6	6	-
ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.1	Раздел 4 Охрана труда техника безопасности	22	18	4
	<b>Всего:</b>	<b>160</b>	<b>120</b>	<b>40</b>

## 2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 02 «Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	О	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	<i>1 курс 1 семестр</i>	28	
<b>Тема 1. Введение</b>	НТП в общественном питании	2	<b>ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.1 ЛР1</b>
<b>Раздел 1. Механическое оборудование Содержание учебного материала</b>		72	<b>ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.1-2.3 ЛР1; ЛР4; ЛР10; ЛР15; ЛР18; ЛР19; ЛР22; ЛР23</b>
<b>Тема 1.1</b>	Общие сведения о машинах	2	
<b>Тема 1.2</b>	Общие сведения о машинах	2	
<b>Тема 1.3</b>	Общие сведения о машинах	2	
<b>Тема 1.4</b>	Универсальные приводы	2	
<b>Тема 1.5</b>	Универсальные приводы	2	
<b>Тема 1.6</b>	Универсальные приводы	2	
Лабораторная работа № 1	«Универсальные приводы»	2	

<b>Тема1.7.</b>	Машины для обработки овощей и картофеля	2	
<b>Тема1.8.</b>	Машины для обработки овощей	2	
<b>Тема1.9.</b>	Машины для обработки картофеля	2	
Лабораторная работа № 2	«Картофелеочистительная машина»	2	
Лабораторная работа № 3	« Машина для нарезки сырых овощей»		
Лабораторная работа № 4	«Машина для нарезки вареных овощей»	2	
<b>Тема1.10</b>	Машины для обработки мяса и рыбы	2	
<i>1 курс 2 семестр</i>		<b>34</b>	
<b>Тема1.11</b>	Машины для обработки мяса и рыбы	2	
<b>Тема1.12</b>	Машины для обработки мяса	2	
<b>Тема1.13</b>	Машины для обработки рыбы	2	
Лабораторная работа №5	«МУ-1000,мясорубка»	2	
Лабораторная работа №6	«Фаршемешалка. Машина для рыхления мяса»	2	
Лабораторная работа №7	«Котлетоформовочная машина»	2	
Лабораторная работа №8	«Рыбоочистительная машина»	2	

<b>Тема1.14.</b>	Машины для подготовки кондитерского сырья	2	
<b>Тема1.15</b>	Машины для подготовки кондитерского сырья	2	
<b>Тема1.16</b>	Машины для подготовки кондитерского сырья	2	
Лабораторная работа №9	«Механизм для дробления орехов»	2	
<b>Тема1.17</b>	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	2	
<b>Тема1.18</b>	Машины для приготовления и обработки теста	2	
<b>Тема1.20</b>	Машины для приготовления и обработки полуфабрикатов	2	
Лабораторная работа № 10	«Тестомесительная машина»	2	
Лабораторная работа № 11	«Тестораскаточная машина»	2	
Контрольная работа		2	
<b>2 курс 3 семестр</b>		<b>22</b>	
<b>Тема1.21</b>	Машины для нарезки хлеба	2	
<b>Тема1.22</b>	Машины для нарезки гастрономических товаров	2	
<b>Тема1.23</b>		2	
Лабораторная работа №12	Лабораторная работа № 12 « Хлеборезка»	2	

<b>Тема1.24</b>	Повторительно-обобщающий урок по теме: « Механическое оборудование»	4	<b>ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.3 ЛР1; ЛР4; ЛР 15; ЛР19; ЛР22; ЛР23</b>
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 2.1</b> Общие сведения о тепловом оборудовании	Общие сведения о тепловом оборудовании	2	
<b>Тема 2.2</b> Общие сведения о тепловом оборудовании	Общие сведения о тепловом оборудовании	2	
<b>Тема 2.3</b> Общие сведения о тепловом оборудовании	Общие сведения о тепловом оборудовании	2	
<b>Лабораторная работа№13</b>	Аппараты для жарки и выпечки		
<b>Тема 2.4</b> Пищеварочные котлы	Пищеварочные котлы	2	
<b>Тема 2.5</b> Пищеварочные котлы	Пищеварочные котлы	2	
	<b>2 курс 4 семестр</b>	<b>30</b>	
<b>Тема2.6</b> Пароварочные устройства	Пароварочные устройства	2	

<b>Тема2.7</b> Пароварочные устройства	Пароварочные устройства	2	
Лабораторная работа №14	« Пищеварочные котлы»	2	
<b>Тема2.8</b> Пароварочные аппараты	Пароварочные аппараты	2	
<b>Тема2.9</b> Пароварочные аппараты	Пароварочные аппараты	2	
<b>Тема2.10</b> Пароварочные аппараты	Пароварочные аппараты	2	
Лабораторная работа №15	« Пароварочные аппараты»	2	
<b>Тема2.11</b> Аппараты для жарки и выпечки	Аппараты для жарки и выпечки	2	
<b>Тема2.12</b> Аппараты для жарки	Аппараты для жарки	2	
<b>Тема2.13</b> Аппараты для выпечки	Аппараты для жарки	2	
<b>Тема2.14</b> Аппараты для выпечки	Аппараты для выпечки	2	
Лабораторная работа №16	« Аппараты для жарки и выпечки»	2	
<b>Тема2.15</b> Водогрейное оборудование	Водогрейное оборудование	2	
<b>Тема2.16</b> Водогрейное оборудование	Водогрейное оборудование	2	

<b>Урок-зачет</b>		2	
	<i>3 курс 5семестр</i>	<b>22</b>	
<b>Тема2.17</b> Водогрейное оборудование	Водогрейное оборудование	2	
Лабораторная работа № 17	«Водогрейные аппараты»	2	
<b>Тема№2.18</b> Оборудование для раздачи пищи	Оборудование для раздачи пищи	2	
<b>Тема№2.19</b> Оборудование для раздачи пищи	Оборудование для раздачи пищи	2	
<b>Тема№2.20</b> Оборудование для раздачи пищи	Оборудование для раздачи пищи	2	
Лабораторная работа № 18	« Мармиты»	2	
Повторительно-обобщающий урок по теме: «Тепловое оборудование»		4	
<b>Раздел 3</b> <b>Холодильное оборудование</b>		<b>6</b>	



<b>Тема3.1</b> Общие сведения о холодильном оборудовании	. Виды торгово-холодильного оборудования.	<b>2</b>	<b>ОК1-ОК11 ПК2.1 ПК2.3 ЛР1; ЛР10;ЛР23</b>
<b>Тема3.2</b> Общие сведения о холодильном оборудовании	Общие сведения о холодильном оборудовании	<b>2</b>	
<b>Тема3.3</b> Общие сведения о холодильном оборудовании	Общие сведения о холодильном оборудовании	<b>2</b>	
<i><b>З курс 6 семестр</b></i>		<b>24</b>	
<b>Раздел 4 Охрана труда техника безопасности</b>			<b>ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.1 ЛР1; ЛР4; ЛР10; ЛР15; ЛР19; ЛР22; ЛР23</b>
<b>Тема 4.1 Охрана труда и техника безопасности</b>	Охрана труда и техника безопасности	<b>2</b>	
<b>Тема 4.2 Охрана труда и техника безопасности</b>	Охрана труда и техника безопасности	<b>2</b>	
<b>Тема 4.3 Охрана труда и техника безопасности</b>	Охрана труда и техника безопасности	<b>2</b>	
<b>Тема 4.4 Охрана труда и техника безопасности</b>	Охрана труда и техника безопасности	<b>2</b>	

<b>Тема4. 5</b> Оказание первой доврачебной помощи	Оказание первой доврачебной помощи	<b>2</b>	
<b>Тема4. 6</b> Оказание первой доврачебной помощи	Оказание первой доврачебной помощи	<b>2</b>	
<b>Тема4. 7</b> Оказание первой доврачебной помощи	Оказание первой доврачебной помощи	<b>2</b>	
<b>Тема4. 8</b> Оказание первой доврачебной помощи	Оказание первой доврачебной помощи	<b>2</b>	
<b>Тема4. 9</b> Оказание первой доврачебной помощи	Оказание первой доврачебной помощи	<b>2</b>	
<b>Тема4. 10</b> Оказание первой доврачебной помощи	Оказание первой доврачебной помощи	<b>2</b>	
Лабораторная работа №19	«Оказание первой доврачебной помощи»	<b>2</b>	
Лабораторная работа №20	«Оказание первой доврачебной помощи»	<b>2</b>	
<b>Зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>160</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета кулинарного производства; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Узлы оборудования
4. Образцы технологического оборудования
5. Таблицы, схемы устройства механического, теплового, холодильного оборудования

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

- 1.Мультимедийный проектор

##### **Оборудование лаборатории:**

1. Универсальный привод
2. Овощерезка
3. Протирочная машина
4. Мясорубка
5. Взбивальная машина
6. Холодильные камеры
7. Варочные котлы
8. Плиты
9. Водонагревательные приборы

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

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

##### **Основные источники:**

- 1.Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 2.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2018
- 3.Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 4.Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2018
- 5.Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2017.
- 6.Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии –

М.: Издательский центр «Академия», 2018.

7.Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2016г.

8.Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2018.

9.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

10.Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2017. Ботов М.И. Тепловое механическое оборудование – М : «Академия».2012

#### **Дополнительные источники:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания –М : « Академия» ,2018
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания –М :« Академия» ,2018
3. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»-М. «Академия» 2018
4. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

#### **INTERNET-РЕСУРСЫ.**

- <http://elib.ispu.ru/library/electro1/index.htm>

(Сайт содержит электронный учебник по курсу «Оборудование на предприятиях общественного питания»)

- <http://ftemk.mpei.ac.ru/elpro/>

(Сайт содержит электронный справочник по направлению "Организация производства").

- <http://www.toe.stf.mrsu.ru/demoversia/book/index.htm>

(Сайт содержит электронный учебник по курсу «Техническое оснащение и организация рабочего места»).

- <http://www.eltray.com>. (Мультимедийный курс ).

- <http://www.edu.ru>.

- <http://www.experiment.edu.ru>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование предприятий общественного питания»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен уметь:</p> <p><b>ПК1.1.</b> организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p><b>ПК2.1.</b> подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p><b>ПК3.1.</b> обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p><b>ПК4.1.</b> производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p><b>ПК5.1.</b> проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.</p>	<p>Наблюдение и анализ результатов выполнения:</p> <p>лабораторных работ</p> <p>контрольных работ</p> <p>тестовых работ</p> <p>внеаудиторных работ</p> <p>Устная, письменная оценка знаний, умений по результатам промежуточного контроля и итоговой аттестации по учебной дисциплине</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p><b>ОК1.</b> Проявляет интерес к</p>	<p>Проверка усвоенного материала: зачет, контрольные работы, тесты, собеседование.</p>

<p>характеристикам основных типов организации общественного питания;</p> <p><b>ОК2.</b> Организует собственную деятельность в принципах организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p><b>ОК3.</b> Анализирует и осуществляет текущий контроль за учетом сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p><b>ОК4.</b> Осуществляет поиск информации по устройству и назначению основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p><b>ОК5.</b> Использует информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности по правилам их безопасного использования;</p> <p><b>ОК6.</b> Обладает коммуникативными навыками при раздаче и отпуске готовой кулинарной продукции.</p>	
---	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную	– демонстрация интереса к будущей профессии	Психологическое

значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		анкетирование, наблюдение, собеседование
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технического оснащения и оборудования; – оценка эффективности и качества выполнения работ;	Изучение продукта деятельности
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работ	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технического оснащения и оборудования;	Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование, научно – исследовательская работа
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные; – анализ инноваций в области оборудования и технического оснащения	Наблюдение за выполнением практического задания, за организацией коллективной деятельности
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа на стендах и ПК	Наблюдение за выполнением практического задания, за организацией коллективной деятельности
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за выполнением практического задания, за организацией коллективной деятельности

Приложение 4.3  
к АОППО по профессии  
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**«ОП 03. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

2022 г



## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1.1. Область применения рабочей программы:

Адаптированной программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

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

Содержание дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания.

Главная цель программы - дать обучающимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи. При изучении тем, обращается внимание обучающихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению.

Обучающиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранении, перевозке и реализации продукции.

Должен знать	Должен уметь
<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия о пищевых веществах;</li> <li>- понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;</li> <li>- режим питания, нормы;</li> <li>- понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;</li> <li>- общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;</li> <li>- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;</li> <li>- санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов;</li> <li>- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;</li> <li>- оказывать доврачебную помощь пострадавшим;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;</li> <li>- соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.</li> </ul>

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 129 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 86 часов, самостоятельной работы - 43 часа.

1.

## II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

### 2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	28	18	20	66
2	Практические занятия	-	6	6	8	20
	Всего	-	34	24	28	86

### 2.2 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Основы физиологии питания	-	2	-	-
2	Основы микробиологии	-	-	2	-
3	Пищевые заболевания	-	-	-	2
4	Основы санитарии и гигиены	-	-	2	2

### III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Содержание разделов, тем	Кол-во часов	теория	ЛПЗ	Уровень изучения и усвоения
<b>1 курс</b>	<b>Раздел 1. Основы физиологии</b>	<b>16</b>			
1.	Пищевые вещества и их назначение	2	2	-	2
2.	Пищеварение и усвояемость пищи	4	4	-	2
3.	Обмен веществ и энергии	4	4	-	2
4.	Питание различных групп населения	4	2	2	2
	<b>Раздел II. Основы микробиологии</b>	<b>8</b>			
5.	Понятия о микроорганизмах	4	4	-	2
6.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	4	2	2	2
	<b>Раздел III. Пищевые заболевания</b>	<b>10</b>			
7.	Пищевые инфекционные заболевания	4	4	-	2
8.	Пищевые отравления	4	2	2	2
9.	Глистные заболевания	2	2	-	2
<b>2 курс</b>	<b>Раздел IV. Основы гигиены и санитарии</b>	<b>52</b>			
10.	Основные сведения о гигиене и санитарии	8	6	2	2
11.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	8	6	2	2
12.	Санитарные требования к организации рабочего места	6	4	2	2
13.	Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю	8	6	2	2
14.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	8	6	2	2
15.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	8	6	4	2
16.	Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора	6	4	2	2
<b>ИТОГО:</b>		<b>86ч.</b>	<b>66ч.</b>	<b>20ч.</b>	

1.

**2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии 16675 «Повар»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1курс		34	
Введение	Общие понятие физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.	2	2
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	<b>1.1 Роль пищи в организме человека.</b> Понятие о пищевых веществах. Белки, жиры, Углеводы, витамины, минеральные вещества, вода: определение, состав, физиологическая ценность, суточная норма потребности человека	2	2
	<b>1.2 Понятие о процессе пищеварения</b> Схема пищеварительного тракта.	2	
	<b>1.2 Понятие о процессе пищеварения</b> Схема пищеварительного тракта.	2	
	<b>1.3 Обмен веществ и Энергии.</b> Общие понятие об обмене веществ.	2	
	<b>1.3 Обмен веществ и Энергии.</b> Общие понятие об обмене веществ.	2	
	<b>1.4 Питание различных групп населения.</b> Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах.	2	
	<b>Практическое занятие №1</b> Составление меню для детей дошкольного возраста. <i>Организовать собственную деятельность при выполнении работы.</i>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> <i>Составить и оформить сообщение на тему:</i> <i>«Пищевые вещества и их назначение»</i> <i>«Пищеварение и усвояемость пищи»</i>	8	

1.

<b>Раздел 2. Основы микробиологии</b>		<b>8</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>2.1 Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе.</b> Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	<b>2</b>	
	<b>2.1 Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе.</b> Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	<b>2</b>	
	<b>2.2 Влияние внешней среды на микроорганизмы</b> Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление меню для детей школьного возраста. <i>Организовать собственную деятельность при выполнении работы.</i>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> <i>Составить и оформить сообщение на тему:</i> <i>« Физиология микроорганизмов»</i> <i>«Действие внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов»</i> <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	<b>8</b>	2
<b>Раздел 3. Пищевые заболевания</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>3.1 Пищевые инфекционные заболевания.</b> <i>Какие микроорганизмы вызывают инфекции и, что является источником инфекций.</i>	<b>2</b>	2
	<i>Понятие пищевой инфекции. Меры предупреждения.</i>	<b>2</b>	
	<b>3.2 Пищевые отравления.</b> <i>Понятие пищевого отравления. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения.</i>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №3</b> Соблюдение мер предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях о/п.	<b>2</b>	
	<b>3.3 Глистные заболевания.</b> <i>Понятие глистных заболеваний. Причины заболеваний. Профилактические действия на предприятиях о/п.</i>	<b>2</b>	

1.

	<b>Самостоятельная работа</b> Составить и оформить сообщение на тему: «Пищевые отравления» «Пищевые инфекции»	4	
<b>Раздел 4. Основы санитарии и гигиены</b>	<b>2 курс</b>	<b>52</b>	
		<b>52</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>4.1 Основные сведения о гигиене и санитарии.</b>	<b>2</b>	2
	<i>4.2 Понятие о гигиене труда.</i>	<b>2</b>	
	<i>4.3 Создание условий для рациональной организации трудового процесса.</i>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 4</b> <i>Предупреждение травматизма на производстве и оказание доврачебной помощи.</i>	<b>2</b>	
	<b>4.4. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.</b>	<b>2</b>	
	<i>Соблюдение санитарного режима</i>	<b>2</b>	
	<i>санитарной культуры на производстве производств предприятий о/п.</i>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Правила личной гигиены, средства обладающие дезинфицирующим действием. Правила ношения санитарной одежды.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить и оформить сообщение на тему: «Правила личной гигиены рабочих предприятий о/п».	<b>4</b>	
	<b>4.5 Санитарные требования к организации рабочего места.</b> Требования к территории, к планировке и отделке помещений.	<b>2</b>	
	<i>4.6 Санитарные требования к водоснабжению, отоплению и освещению.</i>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6</b>	<b>2</b>	

Санитарные требования к содержанию предприятий о/п. Соблюдение санитарных требований.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> <i>Составить и оформит сообщение на тему:</i> <i>«Соблюдение санитарных требований на предприятиях о\п»</i> <i>«Дезинфекция на предприятиях о/п».</i>	4	
<b>4.7 Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю.</b>	2	
4.8. Санитарные требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, посуду, инвентарь, тару.	2	
4.9. Правила мытья посуды, температура воды и сушка.	2	
<b>Практическое занятие № 7</b> Пользование инвентарем, посудой, тарой, соблюдая санитарные требования.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> <i>Составить и оформить сообщение на тему:</i> <i>«Санитарные нормы при подборе инвентаря, посуды, тары»</i> <i>«Правила мытья посуды в машине и ручным способом .Дезинфекция столовых приборов»</i>	4	
<b>4.10 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</b> Документация на все виды транспортируемых продуктов.	2	
4.11. Требование к транспорту и перевозке пищевых продуктов.	2	
4.12. Требование к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.	2	
<b>Практическое занятие № 8</b> Соблюдение санитарных требований и условий хранения пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Составить и оформить сообщение на тему:</i> <i>«Санитарные правила транспортировки продуктов»</i> <i>«Время и температура перевозки скоропортящихся продуктов»</i> <i>«Условия хранения пищевых продуктов»</i>	6	
<b>4.13. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.</b>	2	
<b>4.14. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.</b>	2	

1.

	<b>4.15. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №9</b> Соблюдение технологии приготовления пищи, санитарные правила тепловой обработки продуктов.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Составить и оформить сообщение на тему: «Физиологическое значение кулинарной обработки продуктов» «Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов» Изучение конспектов. Подготовка к опросу.</i>	<b>6</b>	
	<b>4.7 Санитарно- пищевое законодательство и организация санитарно –пищевого надзора</b>	<b>2</b>	
	Задачи и цели санитарно-пищевого надзора. Текущий санитарно-пищевой надзор. Основные документы определяющие качество пищевых продуктов.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Ознакомление с основной документацией определяющей качество пищевой продукции.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Изучение конспекта. Подготовка к контрольной.</i>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>86</b>	



## IV. СОДЕРЖАНИЕ

### *РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ*

#### **Тема 1. Пищевые вещества и их значения**

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Белки: определение, состав, физиологическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменение в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди - и полисахаридов. Суточная норма потребности в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменение в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода, её физиологическое значение, для организма, понятие о водном обмене и его регулирование. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

#### **Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи**

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

#### **Тема 3. Обмен веществ и энергии**

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен и процесс регулирование его в организме человека. Суточный расход энергии.

#### **Тема 4. Питание различных групп населения**

Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

## ***РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ***

### **Тема 5. Понятие о микроорганизмах**

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.

### **Тема 6. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы**

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических средств и реакция среды. Действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.

## ***РАЗДЕЛ III. ПИЩЕВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ***

### **Тема 7. Пищевые инфекционные заболевания**

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его пути передачи и проникновении инфекции в организме человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бактерионосительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекции. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждений пищевых инфекций.

### **Тема 8. Пищевые отравления**

Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятия о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причина загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

### **Тема 9. Глистные заболевания**

Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждений глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

## ***РАЗДЕЛ IV. ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ***

### **Тема 10. Основные сведения о гигиене и санитарии труда**

Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на неё. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению их.

Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания: меры предупреждения и борьба с ними.

### **Тема 11. Личная гигиена работников предприятий общественного питания**

Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежды.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания, их цель пищевых отравлений.

Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

### **Тема 12. Санитарные требования к организации рабочего места**

Значение гигиены и санитарии при организации рабочего места.

Требования к устройству рабочего места, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания: борьба с грызунами и насекомыми.

### **Тема 13. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре**

Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировка, мытьё, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде: материалы для её изготовления, ёмкость, маркировка, мытьё, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

### **Тема 14. Санитарные нормы к транспортировке и хранению пищевых продуктов**

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов.

Санитарные требования к складским помещениям, приёмке сырья на склад, условиям и сроком хранения продуктов, содержанию складских помещений.

### **Тема 15. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд**

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

### **Тема 16. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора**

Задачи санитарного надзора и служба его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.

1.

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

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

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска, персональный компьютер, мультимедийная установка, плакаты, натуральные образцы продукции, таблицы.

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

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

**Нормативная документация:**

1. СанПин 2.3.2.1324-03 Условия хранения, сроки годности особоскорпортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации.
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.)

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования.- 3-е изд., испр. и допол. – Москва, Академия 2017.- 256 с.

**Дополнительная литература:**

Сайты: 1. [ozon.ru](http://ozon.ru)

2. [pro. Skool-cabinet.ru](http://pro.Skool-cabinet.ru)

1.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- роль пищи для организма человека;</li><li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li><li>- суточный расход энергии;</li><li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li><li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li><li>- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;</li><li>- понятие рациона питания;</li><li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li><li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li><li>- методику составления рационов питания;</li><li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</li></ul>	Выполнение контрольных работ Проведение тестирования Проведение устного опроса Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li><li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li><li>- составлять рационы питания.</li></ul>	Выполнение практических заданий. Наблюдение за процессом оценки качества сырья. Проверка правильности расчета энергетической ценности блюд.

Приложение 4.4  
к АОППО по профессии  
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**«ОП 04. Охрана труда»**

2022 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы учебной практики
2. Тематический план и содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04, «ОХРАНА ТРУДА»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл образовательной программы для подготовки рабочих из числа лиц

1.2. .

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

приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда ;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часа,  
самостоятельная работа обучающегося 38 часов.

*Промежуточная аттестация*



## II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

### 2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		III курс	Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол		
1	Уроки теоретического обучения	28	-	11	15	22	76
2	Практические занятия	-	-	-	-	-	-
3	Консультации	-	-	-	-	-	-
	Всего	28	-	11	15	22	76

## III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Осваиваемые элементы компетенций
		Всего	Теория	ЛПЗ	
1	<b>Тема 1.</b> Введение	2	2	-	ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.1.- 2.3 ПК3.3 ЛР 19; Р20;ЛР24
2	<b>Тема 2.</b> Основные законодательные положения и организация охраны труда	12	12		ОК1-ОК11 ПК2.1-2.3 ЛР1;ЛР2; ЛР3; ЛР 5 ЛР 9; ЛР 10
3	<b>Тема 3</b> Организация охраны труда в организациях , на <i>предприятиях</i>	12	12		ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.1-2.3 ЛР1; ЛР3; ЛР7; ЛР 9; ЛР14; ЛР15; ЛР16;ЛР18
4	<b>Тема 4</b> Вредные производственные факторы и меры защиты	12	12		ОК1-ОК11 ПК1 ПК2.1-2.3 ПК3.3 ЛР2;ЛР 4;ЛР9; ЛР10
4	<b>Тема 5</b> Электробезопасность	12	12		ОК1-ОК11 ПК2.1ПК2.2 ЛР3;ЛР4; ЛР 7; ЛР9; ЛР10
5	<b>Тема 6 .</b> Пожарная безопасность	12	12		ОК1-ОК11 ПК2.1-ПК-2.3 ЛР2ЛР4; ЛР7;ЛР14;ЛР15; ЛР19;ЛР22
6	<b>Тема 7</b> Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	12	12		ОК1-ОК11 ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ЛР1;ЛР2; ЛР4; ЛР9; ЛР19; ЛР22
	Зачет	2	2	-	-
	<b>ИТОГО</b>	76	76	-	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины « Охрана труда»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>ОСВАИВАЕМЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ КОМПЕТЕНЦИЙ</i>
<b>IKYPC</b>	<b>ICEMECTP</b>	<b>28</b>	
<b>Тема 1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>OK1-OK11 ПК2.1 ПК 2.3 ПК3.3 ЛР19; ЛР20; ЛР24</b>
	<b>1. Основные понятия в области охраны труда. Цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.</b>	<b>2</b>	
	<b>2. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>OK1-OK11 ПК2.1 ПК3.3 ЛР1; ЛР2; ЛР3; ЛР10; ЛР13</b>
	<b>1.1</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда.	<b>2</b>	
	<b>1.2</b> Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36).	<b>2</b>	
	<b>1.3</b> Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	<b>2</b>	
	<b>2.1</b> Основные направления государственной политики в области охраны труда.	<b>2</b>	
	<b>2.2</b> Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.	<b>2</b>	
	<b>2.3</b> Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст.211)	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> <i>Подготовить доклад по теме: « Нормативно-правовая база охраны труда»</i>	<b>6</b>	
<b>Тема 3. Организация охраны труда в организациях и на предприятиях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>OK 1-OK11 ПК 2.1 ПК3.3 ЛР1; ЛР2; ЛР4 ЛР9; ЛР13; ЛР16;</b>
	<b>1.</b> Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности	<b>4</b>	
	<b>2.1</b> Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	<b>2</b>	



<b>Тема 5</b> <b>Электробезопасность</b>	<b>1.1</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	2	<b>ОК1-ОК11</b> <b>ПК2.2 ПК 2.3</b> <b>ЛР1; ЛР 2; ЛР3</b> <b>ЛР7; ЛР10;</b> <b>ЛР13; ЛР16;</b> <b>ЛР18; ЛР 22</b>
	<b>1.2</b> Условия возникновения электротравм, их классификация.	2	
	<b>1.3</b> Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	2	
	<b>2.1</b> Классификация условий работы по степени электробезопасности.	2	
	<b>2.2</b> Опасные узлы и зоны машин.	2	
	<b>2.3</b> Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	
	<b>3.1</b> Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты(защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.	2	
	<b>3.2</b> Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить конспекты по темам; «Условия возникновения электро травм» ; «Требования электро безопасности»; « Индивидуальные средства защиты».	6		
<b>3 курс</b>	<b>5 семестр</b>	22	
<b>Тема 6</b> <b>Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	<b>ОК1-ОК11</b> <b>ПК21. ПК2.2</b> <b>ЛР1; ЛР2; ЛР4;</b> <b>ЛР7; ЛР10;</b> <b>ЛР13; ЛР16;</b> <b>ЛР17; ЛР22</b>
	<b>1.1</b> Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	2	
	<b>1.2</b> Правовая база:ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.	2	
	<b>2.1</b> Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, проведения и документальное оформление.	2	
	<b>2.2</b> Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.	2	
	<b>2.3</b> Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	2	
	<b>3.1</b> Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины	2	

	возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	<b>Самостоятельная работа</b> <i>Подготовить конспекты по теме: Правовая база ФЗ « О пожарной безопасности»; « Противопожарный режим содержания предприятий о/п»; « Факторы пожарной опасности отраслевых объектов».</i>	7	
<b>Тема 7</b> <b>Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>1.1</b> Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	<b>2</b>	<b>ОК1-ОК11</b> <b>ПК1 ПК2.1</b> <b>ПК2.3 ЛР1; ЛР3;</b> <b>ЛР4; ЛР7; ЛР10;</b> <b>ЛР13; ЛР16;</b> <b>ЛР19; ЛР22</b>
	<b>2.1</b> Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	<b>2</b>	
	<b>2.2</b> Опасные зоны технологического оборудования	<b>2</b>	
	<b>3.1</b> Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного и другого оборудования.	<b>2</b>	
	<b>Зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> <i>Подготовить конспекты по теме: «Нормативная база по технике безопасности» ; « Общие требования безопасности предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию»; «Специальные требования безопасности при эксплуатации типов оборудования»</i>	7	
<b>Всего:</b>	<b>76</b>		

### 3. Условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины

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

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

##### Оборудование учебного кабинета:

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

**Технические средства обучения:** компьютер

#### 1.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### 1.2.1. Дополнительная литература

1. Изменения и дополнения в законодательстве об охране труда. Издательство: Альфа-Пресс, 2016 г.
2. Охрана труда. Универсальный справочник (+ CD-ROM). Издательство: АБАК, 2014 г.
3. Охрана труда. Обеспечение прав работников. Серия: Закон и общество. Издательство: Омега-Л, 2015 г.
4. О. С. Ефремова. Охрана труда в организации. Изд-во Питер-пресс, 2016 г.
5. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (с приложениями).

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные законодательные положения по охране труда</li> <li>• правила производственной санитарии;</li> <li>• требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;</li> <li>• организацию технологических процессов и рабочих мест;</li> <li>• правила электробезопасности;</li> <li>• технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>• правила пожарной безопасности. <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>уметь:</u> использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда</li> </ul> </li> <li>• организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;</li> <li>• правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;</li> <li>• применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результата выполнения практического задания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос;</li> <li>- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);</li> <li>- Проверка ведения тетрадей</li> <li>- Зачет.</li> </ul>