

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы повышения квалификации по профессии Повар .

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 11618 Газорезчик, 11620 Газосварщик, 19756 Электрогазосварщик, 19905 Электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинах, 19906 Электросварщик ручной сварки, при наличии основного общего образования.

## 1.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

**знать/понимать:**

-Воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства;

-Находить и использовать необходимую экономическую информацию;

**Знать:**

-Основы экономики, подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом, денежно-кредитную и налоговую политику;

-Механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;

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

Всего часов: 4 часов, в том числе: лекций 2 часа; практических (лабораторных) занятий 2 часа.

### Основы правоведения

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения программы повышения квалификации по профессии Повар.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения

**дисциплины:**

**знать/понимать:**

**1.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью преподавания дисциплины Основы правоведения является изучение основ трудового права.

**знать/понимать:**

- иметь представление о роли права в жизни современного общества;
- основные отрасли российского права;
- основания возникновения трудовых правоотношений;
- правовой порядок заключения и расторжения трудового договора;
- основы правового регулирования труда;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

**уметь:**

- применять полученные знания на практике (в различных жизненных ситуациях);
- анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права, распознавать случаи нарушения правовых норм;
- защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов: 4 часов, в том числе: лекций 2 часа; практических занятий 2 часа.

**Социальная адаптация на рынке труда**

*Программа учебной дисциплины «Социальная адаптация на рынке труда» разработана с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н и ЕТКС.*

**1.3. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

#### **1.4. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

##### **знать/понимать:**

- анализ ситуации на рынке труда
- составление резюме
- составление автобиографии
- поисковые письма
- поисковый телефонный звонок и технику разговора по телефону

##### **уметь:**

- ориентироваться и принимать решения относительно планов на будущее
- грамотно и понятно излагать автобиографию
- грамотно и понятно составлять резюме
- кратко и конкретно излагать содержание письма
- использовать методы поиска работы по телефону
- применять технику делового общения

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

Всего часов: 2 часа, в том числе: лекций 2 часа; практических (лабораторных) занятий 0 часов.

### **ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, программы повышения квалификации

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

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

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление,
- отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

## **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н, ЕТКС.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

## **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н, ЕТКС.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

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

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

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;



- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания;
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI.